

**Abdul Asis
Raodah
Tini Suryaningsih**

Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA SULAWESI SELATAN**

**KULINER TRADISIONAL
PADA UPACARA ADAT DI SULAWESI SELATAN**

KULINER TRADISIONAL PADA UPACARA ADAT DI SULAWESI SELATAN

**Abdul Asis
Raodah
Tini Suryaningsi**

Editor:
Syahrir Kila, Muh. Amir, Iriani

Penerbit:



UPT Unhas Press

KULINER TRADISIONAL PADA UPACARA ADAT DI SULAWESI SELATAN

Penulis:

Abdul Asis

Raodah

Tini Suryaningsi

Editor:

Syahrir Kila, Muh. Amir, Iriani

Desain Sampul:

Sapriady Putra

Penerbit:

UPT UNHAS Press

Alamat Penerbit:

Gedung UPT Unhas Press (depan Fakultas Hukum)

Telepon: 0411-8997706 HP/WA: 095353555569

Kampus Unhas Tamalanrea, Jalan Perintis Kemerdekaan KM 10

Makassar | unhaspress@gmail.com | unhaspress.com

Hak Cipta @Abdul, Raodah, Tini. *All rights reserved.* Hak Cipta dilindungi undang-undang

Anggota IKAPI (Ikatan Penerbit Indonesia daerah Sulawesi Selatan) dan Anggota APPTI (Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia)

Cetakan I 2019

ISBN: 978-979-530-226-1

Dilarang memperbanyak isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari penulis/penerbit.

Pengantar Penulis

Lahirnya Undang-undang Nomor 5, tahun 2017 tentang pemajuan kebudayaan merupakan sebuah upaya untuk meningkatkan ketahanan budaya di tengah peradaban dunia melalui perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan kebudayaan. Sedangkan objek pemajuan kebudayaan adalah unsur-unsur kebudayaan yang menjadi fokus utama dalam pemajuan kebudayaan.

Salah satu upaya yang dilakukan dalam bidang pengembangan kebudayaan yaitu dengan mengadakan pengkajian nilai-nilai budaya masyarakat lokal kemudian menyebarluaskan informasi budaya sehingga kebudayaan tersebut hidup mengakar dalam masyarakat dan memperteguh jati diri dan citra bangsa.

Buku ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan dengan fokus pada salah satu objek pemajuan kebudayaan yaitu pengetahuan tradisional. Pengetahuan tradisional lahir dari sebuah gagasan dan ide dalam masyarakat yang mengandung nilai-nilai setempat yang diwariskan secara turun-temurun. Kuliner sebagai pengetahuan tradisional hadir sebagai bentuk penyajian yang bersifat khas dan memiliki makna dan filosofi sebagai suatu nilai-nilai budaya yang hidup dalam masyarakat.

Kuliner adalah olahan berupa masakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menghasilkan berbagai jenis makanan, lauk-pauk, panganan, hingga minuman. Kuliner yang disajikan dalam upacara adat suatu masyarakat diidentikkan dengan makna simbolik di dalamnya. Makna dalam setiap kuliner yang disajikan berupa harapan-harapan, doa, pedoman hidup, yang mencerminkan kekhasan masyarakat dan tradisi yang dipelihara dari generasi ke generasi.

Ragam kuliner merupakan kekayaan budaya bangsa yang patut untuk dilestarikan. Pengkajian kuliner dengan berusaha mengungkapkan makna dan fungsi menandakan bahwa salah satu penguatan budaya masyarakat Indonesia adalah melalui pengenalan kuliner masyarakat tradisional. Pembahasan budaya mengenai kuliner dalam buku ini dilakukan dengan tujuan untuk mempertahankan identitas kelokalan, mengembangkan pengetahuan, serta praktik budaya yang relevan. Pelestarian nilai budaya dimaksudkan untuk menjaga warisan para leluhur dengan konsep pemahaman lokal, dengan memperhatikan budaya masyarakat setempat, kondisi geografis, sumber daya alam dan manusianya.

Setiap daerah memiliki ciri, identitas dari kuliner yang disajikan. Berbagai jenis kuliner yang terdapat di Indonesia, terlebih khusus di Sulawesi Selatan menggambarkan betapa pentingnya kuliner dalam aktivitas budaya masyarakat tradisional. Kuliner disajikan pada kegiatan adat dan menjadi bahan perlengkapan dalam kegiatan upacara.

Dalam kehidupan masyarakat, ada jenis kuliner yang disajikan setiap harinya yaitu untuk konsumsi sehari-hari, dan ada jenis kuliner yang disajikan pada momen-momen tertentu saja, seperti kuliner yang hanya dapat ditemui pada kegiatan tradisi atau upacara tertentu. Namun terkadang, ada panganan atau makanan yang dijual sebagai kuliner sehari-hari, namun ketika masuk dalam kegiatan upacara, kuliner tersebut memiliki nilai-nilai yang mendalam dan

menjadi kuliner penting dalam aktivitas budaya.

Setiap masyarakat memiliki tata cara tersendiri dalam hal penyajian kuliner. Mulai dari pemilihan bahan-bahan yang diperlukan, proses pembuatan, sampai pada proses memakannya. Semuanya memiliki aturan tersendiri, tergantung pada masyarakat yang melaksanakan kegiatan upacara dengan melibatkan kuliner di dalamnya.

Dengan demikian, dalam penyajian kuliner di masyarakat, ada beberapa fungsi sosial yang melekat di masyarakat, yakni selain sebagai makanan secara biologis, memberi energi bagi tubuh, namun secara sosial, masyarakat menjalin hubungan satu sama lain secara nyata, maupun menjalin hubungan dengan kekuatan metafisik.

Buku ini terwujud atas bantuan berbagai pihak, baik dari instansi maupun pribadi. Oleh karena itu, kami sebagai penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada semua informan yang telah membantu kami dalam proses pengumpulan data di lapangan. Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Sulawesi Selatan (BPNB) atas dukungannya kepada para penulis. Demikian pula kepada teman-teman peneliti di Kantor BPNB Sulawesi Selatan yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan. Karena itu, kami mengharapkan masukan dan kritik yang sifatnya konstruktif demi kualitas buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis

Pengantar Editor

Kekayaan sumberdaya alam Indonesia, khusus di Sulawesi Selatan yang dianugerahkan Tuhan kepada masyarakatnya, merupakan sebuah kebanggaan yang tak terbilang nilainya. Kondisi kekayaan alam yang melimpah mendukung setiap kelompok masyarakat yang terbagi dalam kelompok suku bangsa, khususnya terhadap suku bangsa Bugis, Makassar, dan suku bangsa Padoe di Sulawesi Selatan, sebagaimana yang terungkap dalam tiga buah hasil penelitian dalam buku ini. Kelompok suku bangsa disebutkan menciptakan beragam bentuk makanan sebagai identitasnya, khususnya kue-kue tradisional yang tersajikan dalam pesta atau upacara/ritual adat. Ke semua karya budaya yang dihasilkan kelompok suku bangsa pada prinsipnya menambah khasanah kekayaan budaya nasional.

Buku yang berisi hasil penelitian yang dilakukan oleh tiga orang peneliti Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Sulawesi Selatan terfokus pada jenis kuliner yang tersajikan pada upacara atau pesta adat, di antaranya kuliner *barongko* yang beberapa tahun sebelumnya sudah dihargai sebagai warisan budaya nasional serta jenis kuliner lainnya seperti *sikaporo* yang ke depan semuanya diharapkan akan menjadi pertimbangan untuk diusulkan sehingga mendapat pengesahan sebagai warisan budaya nasional.

Buku yang yang terfokus pada masalah kuliner ini ditulis oleh

Abdul Asis, beliau mengkaji makna simbolik makanan tradisional, yang pada prinsipnya dihadirkan pada kegiatan upacara atau ritual *massulo beppa*, dengan mengambil area penelitian pada Dusun Karampuang yang terletak di Kabupaten Sinjai. Tulisan ini mengkaji beberapa jenis kue tradisional, seperti *doko-doko*, *beppa pitu*, *lemming*, *bokong*, *kalole*, *sokko patanrupa*, *manu nasu likku*, *peco bue*, *kaju*, dan *otti raja*. Tulisan kedua adalah hasil penelitian yang dilakukan oleh Raodah dengan judul yang sama, tetapi beliau mengambil lokasi penelitian di Kabupaten Bone, pada sebuah momen perkawinan adat. Kue-kue tradisional yang menjadi sasaran kajian, seperti *onde-onde*, *lapisi*, *doko-doko cangkuning*, *barongko*, *batu panasa*, *sikaporo*, *bolu peca*, dan *cucuru ittello*. Sedangkan tulisan ketiga dalam buku ini oleh Tini Suryaningsih. Beliau mengkaji khusus kuliner padungku dengan mengambil objek pada masyarakat Padoc, dengan lokasi penelitian pada sebuah desa, yaitu Desa Maleku di Luwu Timur. Beliau dalam menulis terfokus pada kajian mengenai beberapa kuliner, seperti *winalu*, *lehedo*, *tiwo*, *padole*, *sinari*, *pongasi*, dan *biji-biji*. Jadi pada prinsipnya semua kuliner disebutkan adalah kue-kue dan makanan yang dihadirkan pada upacara atau ritual adat oleh masing-masing kelompok suku bangsa yang ada di wilayah Sulawesi Selatan.

Editor

Pengantar Penerbit

Beragam informasi saat ini hadir menghampiri masyarakat dengan beragam cara serta sifat. Keakuratan serta kebenarannya terkadang sangat diragukan. Kehadiran informasi dengan mempertanggungjawabkan sumber serta data yang dihadirkan menjadi hal sulit ditemukan. Penelitian-penelitian ilmiah saat ini masih menjadi ladang bacaan berkualitas dengan kemasan yang dapat dipahami oleh masyarakat. Para peneliti Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Sulawesi Selatan salah satu pusat penelitian kebudayaan yang sangat produktif menghasilkan studi-studi yang berkualitas terhadap pelestarian.

Judul Buku “Kuliner Tradisional pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan” ini merupakan gabungan dari tiga artikel ilmiah peneliti Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Sulawesi Selatan, yang diramu menjadi sebuah buku yang dapat dijadikan sebagai referensi akurat dalam mempelajari serta mendalami pemahaman terhadap penggunaan makanan tradisional dapat prosesi-prosesi sakral dalam kebudayaan yang begitu beragam.

Penerbitan buku ini diharapkan dapat memperkaya referensi-referensi lokal dan nasional tentang kekayaan kebudayaan bangsa Indonesia.

Daftar Isi

Pengantar Penulis	v
Pengantar Editor	viii
Pengantar Penerbit	x
Daftar Isi	xi
Makna Simbolik Makanan Tradisional Pada	
Upacara Adat <i>Massulo Beppa</i> Di Dusun Karampuang	
Kabupaten Sinjai	1
• Pendahuluan	3
• Makanan Sebagai Konsep Kebudayaan	7
• Karampuang	23
• Upacara Adat <i>Massulo Beppa</i>	43
• Daftar Pustaka	71
Makna Simbolik Makanan Tradisional Dalam	
Upacara Perkawinan Adat Di Kabupaten Bone	
• Pendahuluan	77
• Profil Kabupaten Bone	85

• Makna Simbolik Makanan Tradisional dalam Upacara Perkawinan Adat di Kabupaten Bone	183
• Daftar Pustaka	119
Kuliner Padungku Pada Masyarakat Padoe Di Desa Maleku	123
• Pendahuluan	125
• Kebudayaan dan Tradisi	129
• <i>Padungku</i> Desa Maleku	133
• Kuliner Saat <i>Padungku</i>	151
• Penutup	179
Biodata Penulis	183

**MAKNA SIMBOLIK MAKANAN
TRADISIONAL PADA
UPACARA ADAT *MASSULO
BEPPA* DI DUSUN
KARAMPUANG KABUPATEN
SINJAI**

Abdul Asis

I

Pendahuluan

Makanan merupakan salah satu karya budaya masyarakat (Haryono, 2013). Semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup, siapapun dia, dari manapun asalnya, berapapun umurnya, baik dalam keadaan sehat atau sakit. Oleh karena itu, makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi.

Kebutuhan manusia yang paling mendasar adalah kebutuhan untuk makan. Makanan adalah sesuatu yang sangat esensial bagi kelangsungan hidup manusia. Pada makanan tertentu, bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan biologis, akan tetapi digunakan pula untuk kepentingan sosial, seperti: upacara keagamaan, upacara adat istiadat, dan lain sebagainya.

Di dalam masyarakat adat Karampuang, Kabupaten Sinjai masih tetap mempertahankan tipologi kepemimpinan tradisional yang berbentuk kesatuan empat tokoh adat yang dikenal *Ade Eppa'e* (adat empat) yaitu Puang *Arung* atau *Tomatoa* 'raja yang dituakan', Puang *Gella* 'perdana menteri atau pelaksana tugas raja', Puang *Sanro* 'dianggap orang pintar dan berjenis kelamin perempuan', dan Puang *Guru* 'orang yang melaksanakan hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan agama Islam'. Dalam kehidupan masyarakat adat Karampuang, karakteristik sistem nilai sosial budaya masih terlihat dengan banyaknya kegiatan ritual yang mengharuskan setiap

warganya untuk selalu mengikuti kegiatan-kegiatan tersebut, baik yang berhubungan dengan aspek kemasyarakatan maupun aspek budaya (Darman, 2007:11-12).

Di samping itu, mereka juga masih mempertahankan tradisi turun temurun dari nenek moyang mereka seperti; *Mappogau Sihanua* (pesta adat kampung), *Massulo Beppa/Ma'bali Sumange* 'menerangi kue dan mengembalikan semangat warga'; *Mappatinro Henne* 'menidurkan benih' (acara adat sebelum menanam padi); *Mabbissa Lompu* 'mencuci lumpur' (acara adat pada saat proses menanam padi selesai dilakukan); *Tudang Sipulung Pallaoromae* 'duduk bersama' (acara adat setelah panen padi selesai)' dan biasa pula disebut dengan *ammanre ase lolo*.

Satu di antara beberapa tradisi yang disebut di atas, memiliki kekhasan tersendiri bagi masyarakat Karampuang karena pelaksanaan pada malam hari dengan alat penerangan *Pesse Pelleng* (lampu yang terbuat dari kemiri dan kapas). Tradisi ini disebut *Massulo Beppa* atau *Ma'bali Sumange*. Pengertian *Massulo Beppa* adalah menerangi makanan dan kue-kue tradisional semalam suntuk. Sedangkan *Ma'bali Sumange* adalah mengembalikan semangat warga untuk melakukan aktivitas seperti biasanya. Tradisi upacara adat ini, dilakukan setelah upacara *Mappogau Sihanua* (pesta adat atau pesta kampung) selesai dilaksanakan.

Di dalam pelaksanaan upacara ritual *Massulo Beppa*, kaum ibu-ibu menyiapkan makanan dan kue-kue tradisional di rumah mereka masing-masing kemudian membawanya ke rumah adat Karampuang untuk disertakan dalam ritual. Bakul-bakul kue yang dibawa dijaga dan ditunggu sampai pagi sampai ritual *Marrahung* selesai dilakukan oleh *Puang Sanro*. Barulah bakul-bakul kue tersebut dapat dibawa pulang ke rumahnya setelah ritual *Mabbecce/dibecce* selesai dilakukan di sumur adat.

Setiap masyarakat tentunya memiliki kebiasaan atau adat istiadat yang khas yang selalu dilakukan secara turun temurun dari satu

generasi ke generasi berikutnya. Dalam proses transmisi kebudayaan maka adat istiadat yang dipelihara oleh masyarakatnya dianggap memiliki makna dan nilai-nilai budaya. Tentunya setiap nilai-nilai budaya lokal dianggap memiliki nilai fungsional bagi masyarakat pendukungnya.

Makanan itu sendiri bukan hanya untuk nutrisi dan pemenuhan gizi seseorang sehingga dapat bertahan hidup, tetapi juga terdapat fungsi dan makna makanan yang menjadi simbol dalam tradisi adat *Massulo Beppa* pada masyarakat adat Karampuang. Makanan tradisional atau makanan rakyat adalah salah satu jenis *folklore* yang merupakan bentuk kebudayaan yang memberikan ciri bagi masyarakat pendukungnya. Di mana masyarakatnya senantiasa patuh dalam menyiapkan beragam jenis makanan dan kue-kue tradisional sebagai bentuk persembahan dan penghormatan kepada leluhur.

Dalam sudut pandang Antropologi, *folklore* makanan merupakan fenomena kebudayaan, oleh karena itu makanan bukan sebagai produksi organisme dengan kualitas-kualitas biokimia yang dikonsumsi oleh manusia, makanan merupakan bagian dari upaya mempertahankan hidup yang ditentukan oleh kebudayaan masing-masing kolektif (Danandjaja, 1997). Jika dikaji dari cara memperolehnya, makanan akan dikaitkan dengan kondisi alam dan letak geografis masyarakat etnik setempat. Tentunya akan bersifat relatif. Dalam kenyataan sehari-hari, bahan makanan dapat diperoleh seperti: di ladang, kebun, sawah, laut, yang di pekarangan rumah, di pasar, di warung dan lain sebagainya.

Para Antropolog menggambarkan bahwa, kelompok-kelompok etnis dalam hubungannya dengan praktik-praktik dan kepercayaan tentang makanan sangat berbeda-beda. Misalnya, terdapat variasi-variasi yang luas di seluruh dunia tentang apa yang dianggap sebagai bahan makanan, dan apa yang bukan makanan. Bahan makanan tertentu dimakan dalam satu komunitas masyarakat atau kelompok,

tetapi dilarang keras oleh masyarakat atau kelompok lain. Marston Bates (dalam Suparlan, 1993) menyatakan bahwa tidak ada satu pun manusia dalam masyarakat yang tidak berhubungan dengan makanan yang ada di lingkungannya, secara rasional yaitu memakan makanan sesuai dengan apa yang tersedia, yang bisa dimakan, dan nilai nutrisinya dapat dijangkau.

Masyarakat adat Karampuang kaya akan keragaman budaya berupa jenis-jenis makanan dan kudapan tradisional yang disajikan atau dipersembahkan dalam suatu upacara adat. Sangat disayangkan jika kekayaan intelektual leluhur mereka hilang tergerus zaman. Oleh karena itu, penulis ingin menggali dan mengungkap makna simbolik makanan tradisional dalam upacara *Massulo Beppa* di Dusun Karampuang Kabupaten Sinjai. Penelitian ini sangat penting dilakukan sebagai upaya penyelamatan aset budaya bangsa melalui kegiatan pengkajian sebagai bentuk pelestarian budaya, sekaligus memberikan dorongan dan pemahaman bagi masyarakat Karampuang agar lebih memahami dan menghargai, serta dapat melestarikan budaya warisan nenek moyangnya.

II

Makanan Sebagai Konsep Kebudayaan

A. Konsep Kebudayaan

Budaya secara harfiah berasal dari bahasa latin yaitu *colere* yang memiliki arti bercocok-tanam (*cultivation*) atau disebut juga mengerjakan tanah, mengelolah, memelihara ladang (Poerwanto, 2006:51). Selain itu budaya berasal dari bahasa Sansekerta yaitu *buddhayah*, yang merupakan bentuk jamak dari *budhhi* (budi atau akal), diartikan sebagai hal-hal yang berkaitan dengan budi dan akal manusia (Koentjaraningrat, 1982:9).

Kebudayaan dapat didefinisikan sebagai sebuah sistem, di mana sistem itu terbentuk dari perilaku, baik itu perilaku badan maupun pikiran. Dan hal ini berkaitan erat dengan adanya gerak dari masyarakat, di mana pergerakan yang dinamis dan dalam kurun waktu tertentu akan menghasilkan sebuah tatanan ataupun sistem tersendiri dalam kumpulan masyarakat. Seperti yang dikatakan oleh Koentjaraningrat (1987:98), "... budaya adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan cara belajar."

Selanjutnya dikatakan Koentjaraningrat (1996:81), bahwa setiap unsur kebudayaan universal tersebut tentu juga terdapat dalam ketiga wujud kebudayaan, yakni sistem budaya, sistem sosial, dan

unsur-unsur kebudayaan fisik. Sebagai contoh, makanan tradisional sebagai konsep, dan upacara budaya yang ada hubungannya dengan makanan tradisional.

Defenisi mengenai budaya atau kebudayaan, menurut E.B. Taylor dalam (Elly dkk, 2013:28) menyebut budaya sebagai suatu keseluruhan kompleks yang meliputi pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, keilmuan, hukum, adat istiadat, dan kemampuan yang lain, serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat.

Dalam perkembangannya tampak bahwa pembatasan kebudayaan lebih menekankan pada hal-hal abstrak daripada yang konkret. Geertz dalam bukunya *The Interpretation of Cultures* (1974), ia menganjurkan agar dalam memahami suatu kebudayaan lebih memperhatikan pemahaman makna daripada tingkah laku manusia, atau hanya sekedar mencari hubungan sebab akibat. Agar dapat memahami makna dari suatu kebudayaan maka seorang ahli antropologi harus mampu menafsirkan simbol-simbol yang dipergunakan oleh seseorang.

Berpijak pada beberapa kerangka definisi di atas, menggambarkan bahwa kebudayaan memiliki makna yang sangat universal. Sebab berbagai perilaku yang dihasilkan manusia adalah bagian dari kebudayaan, baik dalam bentuk perkataan maupun yang dipelajari manusia secara kolektif. Kebudayaan merupakan sesuatu yang dipelajari dari pola perilaku normatif, meliputi berbagai cara dan pola berpikir, merasakan serta bertindak.

Definisi kebudayaan yang mengandung arti demikian luasnya, mengindikasikan bahwa kebudayaan tak pernah terelakkan dari ruang gerak kehidupan manusia. Oleh karena itu, menurut Kluckhohn (dalam Suparlan, 1993) bahwa kebudayaan mengatur hidup manusia setiap saat, baik sejak lahir sampai mati, disadari atau tidak, selalu ada tekanan untuk mengikuti tipe-tipe kelakuan tertentu yang telah diciptakan orang lain.

Spradley (2007) menyebut semua makna budaya diciptakan dengan menggunakan simbol-simbol. Sementara itu, Clifford Geertz (dalam Sobur, 2013:177). menyebut makna hanya dapat "disimpan" dalam simbol. Pengetahuan kebudayaan lebih dari suatu kumpulan simbol, baik istilah-istilah rakyat maupun jenis-jenis simbol yang lain. Semua simbol baik kata-kata yang terucapkan, objek atau artefak kebudayaan maupun upacara atau ritual adat, merupakan bagian-bagian dari suatu sistem simbol, di mana simbol merupakan objek atau peristiwa apapun yang merujuk pada sesuatu.

Definisi-definisi kebudayaan seakan tidak ada batasnya, sehingga sulit untuk mendapatkan uraian pengertian yang secara tegas dan terperinci, yang menyangkut segala aspek dalam pengertian kebudayaan. Beberapa ahli telah berusaha memberikan definisi-definisi kebudayaan yang dapat memperkaya pemahaman mengenai konsep kebudayaan.

B. Makanan Tradisional

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993), menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (European Communities, 2007). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Sastroamidjojo, S. 1995). Almlı et al (2010) mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah

spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Makanan tradisional merupakan makanan yang paling banyak memiliki ciri-ciri di mana seseorang dilahirkan dan tumbuh (Winarno, 1994). Secara lebih spesifik, kepekatan tradisi-tradisi itu dicirikan antara lain: makanan tradisional dikonsumsi oleh golongan etnik dalam wilayah tertentu.

Makanan tradisional pada umumnya lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang menjadi daerah asal tersebut dan kemudian diperkenalkan kepada orang lain atau masyarakat pendatang. Makanan tradisional diolah mengikuti ketentuan (resep) yang diberikan secara turun-temurun. Pada umumnya resep dalam makanan tradisional yang dibuat oleh penduduk asli tersebut merupakan hasil resep turun-temurun dan biasanya lebih banyak diturunkan di dalam keluarga. Hal ini dilakukan dengan tujuan supaya citarasa khas makanan tersebut dapat tetap terjaga (Anonim, 2012).

Makanan tradisional umumnya terbuat dari bahan-bahan yang diperoleh secara lokal dan disajikan sesuai selera dan tradisi setempat. Bahan bakunya umumnya berasal dari hewan atau tumbuhan, dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Bahan-bahan tersebut boleh dikata mudah diperoleh karena pada dasarnya bisa dibeli di pasar yang ada di daerah tersebut sebagai penghasil makanan tradisional dan biasanya disesuaikan dengan selera yang diinginkan sehingga ada makanan tradisional yang terasa pedas, manis, dan lain-lain (Anonim, 2012).

Dengan beragam dan bervariasi bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: Dengan membakar/memanggang,

pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. (<http://hidayah-khotim.blogspot.co.id/2012/01/apakah-makanan-tradisional-itu.html>).

Tradisional itu sendiri dapat diartikan sebagai suatu proses yang menggambarkan tidak berubah, namun juga bisa menggambarkan dinamika dalam cara berbagi pengetahuan dan belajar. Tradisional adalah tradisi atau kebiasaan yang dilakukan oleh nenek moyang kita yang sejak kini masih dilestarikan oleh masyarakat. Makanan tradisional dapat digunakan sebagai aset atau modal bagi suatu bangsa untuk mempertahankan nilai kebiasaan dari suatu masyarakat yang dihasilkan oleh masyarakat itu sendiri, dan disajikan dalam upacara-upacara adat.

Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera. Demikian juga dengan kebiasaan makan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.

Dalam sudut pandang antropologi (Ihromi, 2006:35), makanan merupakan konsep kebudayaan. Oleh karena itu, makan bukan sebagai bahan produksi organisme dengan kualitas-kualitas bahan kimia melainkan bagian dari mempertahankan hidup yang ditentukan oleh masing-masing kebudayaan.

Makanan mempunyai fungsi majemuk dalam masyarakat setiap bangsa. Fungsi tersebut bukan hanya sebagai fungsi biologis, tetapi juga fungsi sosial, budaya, dan agama. Makanan erat kaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat, oleh karena itu makanan merupakan fenomena lokal. Seluruh aspek makanan tersebut merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu golongan masyarakat. Makanan tradisional dapat digunakan sebagai aset atau modal bagi suatu bangsa untuk mempertahankan nilai kebiasaan

dari suatu masyarakat yang dihasilkan oleh masyarakat itu sendiri.

C. Konsep Simbol dan Makna

Kebudayaan merupakan sekumpulan gagasan-gagasan, simbol-simbol, dan nilai-nilai sebagai hasil karya dari tindakan manusia. Sehingga tidak berlebih rasanya jika manusia disebut sebagai makhluk dengan simbol-simbol. Manusia berfikir, berperasaan dan bersikap dengan ungkapan-ungkapan yang simbolis.

Dalam buku Teori Komunikasi oleh Little John menjelaskan bahwa, Susanna Langer seorang filsuf, memikirkan simbolisme yang menjadi inti pemikiran filosofi karena simbolisme mendasari pengetahuan dan pemahaman semua manusia. Simbol digunakan dengan cara yang lebih kompleks dengan membuat seseorang untuk berpikir tentang sesuatu yang terpisah dari kehadirannya. Sebuah simbol adalah "sebuah instrumen pemikiran-pemikiran". Simbol adalah konseptualisasi manusia tentang suatu hal, sebuah simbol ada untuk sesuatu (Little John, 2009:153). Sebuah simbol atau kumpulan simbol-simbol bekerja dengan menghubungkan sebuah konsep, ide umum, pola, atau bentuk. Menurut Langer, konsep adalah makna yang disepakati bersama-sama antara pelaku komunikasi. Bersama, makna yang disetujui adalah makna denotatif, sebaliknya, gambaran atau makna pribadi adalah makna konotatif (Little John, 2009:154).

Suatu tanda atau simbol merupakan suatu stimulus yang menandai kehadiran sesuatu yang lain. Dengan demikian suatu tanda berhubungan erat dengan maksud tindakan yang sebenarnya (Morissan, 2013:89). Makna yang kita berikan pada sebuah simbol merupakan produk dari interaksi sosial dan menggambarkan kesepakatan kita untuk menerapkan makna tertentu pada simbol tertentu. Dicontohkan dengan sebuah cincin yang merupakan simbol ikatan resmi dan emosional, dan karenanya kebanyakan

orang menghubungkan simbol ini dengan konotasi yang positif. Walaupun demikian, beberapa orang melihat pernikahan sebagai sebuah institusi yang opresif. Orang-orang tersebut akan memberikan reaksi yang negatif terhadap cincin kawin dan segala simbol lainnya yang mereka anggap sebagai situasi yang merendahkan (Richard West, 2008:99).

Begitu pun pada penelitian ini yang di dalamnya terdapat makna yang dibentuk oleh proses interaksi sosial sehingga membentuk kesepakatan bersama untuk memaknai suatu simbol tersebut. Karena bisa saja pada upacara adat *Massulo Beppa* memiliki arti yang berbeda pada tempat yang berbeda, karena semua bergantung pada pelaku kelompok masyarakatnya. Sebuah simbol atau kumpulan simbol-simbol bekerja dengan menghubungkan sebuah konsep, ide umum, pola, atau bentuk. Menurut Langer, konsep adalah makna yang disepakati bersama-sama antara pelaku komunikasi. Bersama, makna yang disetujui adalah makna denotatif, sebaliknya, gambaran atau makna pribadi adalah makna konotatif. Langer mencontohkan jika kita sedang melihat sebuah lukisan karya Vincent Van Gogh, kita akan memberikan makna bersama-sama dengan orang yang sedang melihat lukisan tersebut secara nyata, dengan makna denotatif. Begitu juga dengan si pelukis sendiri mempunyai makna pribadi sendiri atau konotasi untuk arti dari lukisan tersebut.

Langer memandang makna sebagai sebuah hubungan kompleks di antara simbol, objek, dan manusia yang melibatkan denotasi (makna bersama) dan konotasi (makna pribadi). Abstraksi, sebuah proses pembentukan ide umum dari sebarang keterangan konkret, berdasarkan pada denotasi dan konotasi dari simbol. Langer mencatat bahwa proses manusia secara utuh cenderung abstrak. Ini adalah sebuah proses yang mengesampingkan detail dalam memahami objek, peristiwa, atau situasi secara umum.

Hal tersebut menjelaskan suatu benda maupun peristiwa dengan simbol tertentu, dapat diartikan dengan luas secara pemaknaannya. Langer mencontohkan dengan kata Anjing, secara denotatif mengacu pada sebuah binatang berkaki empat, tetapi bukan gambaran secara keseluruhan, tingkatan detail apapun atau abstraksi selalu menyisakan sesuatu. Semakin abstrak simbol, gambaran semakin kurang lengkap (John, 2009:154-155).

Keterkaitan dengan penelitian ini yaitu sama-sama mengungkapkan tentang simbol yang bisa diartikan secara luas maupun abstraksi. Sebagai contoh dalam konteks penelitian ini yaitu, sesaji dalam upacara adat *Massulo Beppa* di Dusun Karampuang Kabupaten Sinjai merupakan salah satu dari simbol, hal tersebut dapat diartikan secara luas, mungkin sekilas jika kita melihat sesaji tersebut hanyalah berupa sekumpulan makanan dan jajanan, yang dapat dimakan dan sudah tidak asing lagi bagi kita karena setiap hari kita juga menjumpai makanan dan jajanan. Akan tetapi bagi masyarakat di Dusun Karampuang yang mempunyai adat untuk mengembalikan semangat warga dalam menghadapi musim tanam pastinya mempunyai makna yang berbeda dan tersendiri mengenai sesaji tersebut. Mereka pastinya mempunyai anggapan yang lebih dan berbeda dengan kita yang hanya memandang sebagai hal yang biasa.

D. Sifat Simbol

Dalam (Mulyana, 2010:92) menjelaskan bahwa simbol mempunyai beberapa sifat, yaitu sebagai berikut:

1. Simbol bersifat sembarang, manasuka, atau sewenang-wenang. Apa saja bisa dijadikan lambang, bergantung pada kesepakatan bersama. Kata-kata (lisan atau tulisan), isyarat anggota tubuh, makanan, cara makan, tempat tinggal, jabatan (pekerjaan), olahraga, hobi, peristiwa, hewan,

tumbuhan, gedung, alat (artefak), angka, bunyi, waktu, dan sebagainya. Semua hal tersebut bisa menjadi lambang atau simbol.

2. Simbol pada dasarnya tidak mempunyai makna, kitalah yang memberikan makna pada simbol. Makna sebenarnya ada dalam kepala kita, bukan terletak pada simbol itu sendiri. Kalaupun ada orang yang mengatakan bahwa kata-kata mempunyai makna, yang ia maksudkan sebenarnya bahwa kata-kata itu mendorong orang untuk memberi makna (yang telah disetujui bersama) terhadap kata-kata itu. Sebagian orang percaya bahwa angka-angka tertentu mengandung makna-makna tertentu, misalnya: kualitas (bagus atau jelek), kekuatan, keberuntungan, atau kesialan. Begitulah angka 9 atau 10, seperti huruf A (nilai ujian mahasiswa), sering diasosiasikan dengan kualitas atau prestasi yang tinggi. Namun angka rendah pada urutan 1,2,3 justru menunjukkan kualitas tertinggi bila digunakan untuk mengukur calon anggota DPR atau DPRD.

3. Simbol atau lambang itu bervariasi. Simbol itu bervariasi dari suatu budaya ke budaya lain, dari suatu tempat ke tempat lain, dan dari suatu konteks waktu ke konteks waktu lain. Begitu juga makna yang diberikan kepada lambang tersebut. Untuk menyebut benda yang biasanya digunakan untuk membaca pada orang Indonesia menggunakan kata buku, orang Jepang hon, orang Inggris book, orang Jerman buch, orang Belanda boek, dan orang Arab kitab. Pendek kata, hanya memerlukan kesepakatan mengenai suatu lambang. Jika semuanya sepakat, kita bisa saja menyebut benda berkaki empat yang biasa kita duduki bukanlah "kursi".

Sebagai makhluk sosial dan juga sebagai makhluk komunikasi, manusia dalam hidupnya diliputi oleh berbagai macam simbol. Manusia menggunakan berbagai macam simbol, baik yang

diciptakan oleh manusia itu sendiri maupun yang bersifat alami.

Simbol berasal dari kata Yunani “*sym-ballein*” yang berarti melemparkan bersama suatu (benda, perbuatan) dikaitkan dengan suatu ide (Sobur, 2013:155). Simbol adalah bentuk yang menandai sesuatu yang lain di luar perwujudan bentuk simbolik itu sendiri. Charles S. Peirce (dalam Sobur, 2013:156) mengemukakan pengertian simbol bahwa:

“A symbol is a sign which refers to the object that it denotes by virtue of a law, usually an association of general ideas, which operates to cause the symbol to be interpreted as referring to that object”.

Dalam konsep Charles S. Peirce, simbol diartikan sebagai tanda yang mengacu pada objek tertentu di luar tanda itu sendiri. Hubungan antara simbol sebagai penanda dengan yang ditandakan (petanda) bersifat konvensional. Berdasarkan konvensi itu pula masyarakat pemakainya menafsirkan ciri hubungan antara simbol dengan objek yang diacu dan menafsirkan maknanya.

Mircea Eliade (dalam Alimuddin, 2013:99) mengatakan bahwa simbol mengungkapkan aspek-aspek terdalam dari kenyataan yang tidak terjangkau oleh alat pengenalan lain. Rupa simbol-simbol ini dapat berubah tetapi fungsinya sama. Simbol, mitos dan ritus selalu mengungkapkan suatu situasi-batas manusia dan bukan hanya suatu situasi historis saja. Situasi-batas adalah situasi yang ditemukan oleh manusia ketika ia sadar akan tempatnya dalam alam.

Dalam penyajian makanan-makanan tradisional dalam upacara-upacara adat di dalam masyarakat suku Bugis-Makassar terkandung nilai-nilai luhur dan simbol-simbol pemaknaan. Nilai-nilai luhur dan simbol-simbol pemaknaan tersebut, mengungkapkan aspek-aspek terdalam dari kenyataan yang tidak terjangkau oleh alat pengenalan lain. Gambar, simbol dan mitos mengungkapkan modalitas ada yang paling rahasia. Penelaahannya membuka jalan untuk mengenal manusia sebelum terjalin dalam peristiwa sejarah.

Rupa simbol-simbol dapat berubah, tetapi fungsinya sama. Simbol, mitos, dan ritus selalu mengungkapkan suatu situasi-batas manusia dan bukan hanya suatu situasi historis saja (Daeng, 2005:82-83).

Penggunaan simbol menjadi kebutuhan dasar (*basic need*) bagi manusia. Manusia adalah *animale symbolicum* (mahluk bersimbol). Kemampuan simbolisasi hanya ada pada manusia, dan tidak ada pada hewan. "*This basic need, which certainly is obvious only in man, is the need of symbolization*", tulis oleh Langer (dalam Daliman, 2001:13). Manusia tidak boleh tidak, harus mengadakan simbolisasi dan harus menghasilkan simbol. Melalui proses simbolisasi manusia mengembangkan budi (*human mind*), berpikir dan berekspresi. Bahasa, musik, mitos dan ritus adalah simbol-simbol, produk proses transformasi simbolik (*symbolic transformation*) pengalaman-pengalaman manusia (Daliman, 2001:13).

Turner (1967:90) menyatakan bahwa hakekat bentuk simbolik yang mendasar dan kuat serta tersebar luas dalam kehidupan manusia adalah karena simbol-simbol itu bersumber pada hakekat asal mula manusia itu sendiri dan berasal dari dalam "pengalaman biologi yang primordial". Selanjutnya, organisme tubuh manusia yang bersama-sama dengan "pengalamannya yang penting serta penuh dengan makna" itu berfungsi sebagai semacam pola yang digunakan untuk menciptakan sesuatu secara simbolik bagi kepentingan manusia untuk mengkomunikasikan isi upacara.

Dibalik kesemuanya ini maka yang paling mendasar dari hakekat primordial dan kemanusiaan itu adalah sistem-sistem klasifikasi, dan yang secara simbolik telah diperluas cakupan-cakupannya; seperti yang dikatakannya: "Tidak hanya tiga warna yang mempunyai arti sebagai pengalaman-pengalaman manusia yang mendasar yang berasal dari tubuhnya, ketiganya juga berfungsi sebagai semacam klasifikasi primordial mengenai kenyataan. Organisme, manusia dan pengalaman-pengalaman yang penuh dengan makna adalah sumber asal dari semua klasifikasi (Turner, 1967:90).

Unsur penting yang merupakan bagian integral dari agama adalah simbol, di mana melalui simbol yang sarat makna, secara antropologis menjadi media komunikasi dalam berbagai aspek kehidupan (Darman, 2007:98). Pelaksanaan upacara ritual, tidak terlepas dari benda-benda yang dijadikan sarana dan simbol untuk menyampaikan suatu pesan. Tanda atau simbol dalam suatu upacara pada hakekatnya bermakna sebagai pengatur tingkah laku, dan juga berfungsi sebagai sumber informasi. Melalui simbol tersebut manusia dapat menyebarluaskan kebudayaan, sebab simbol tidak hanya mengandung makna, namun juga mengajak orang untuk bersikap dan bertindak laku sesuai dengan makna simbol yang ada (Iriani dan Ernatif, 2007:4).

Dalam upacara-upacara adat, simbol-simbol dalam yang tampak mengacu dan mengandung konotasi dalam bentuk-bentuk yang sangat kabur. Ritual menggunakan bahasa yang relatif tetap, dan di atas semuanya, nyanyian yang menghambat komunikasi analitis (Bloch, 1992:156). Ritual seringkali mendemonstrasikan atau memperagakan cerita-cerita mitos dan oleh karena itu, mitos menerangkan dan memberi rasionalisasi kepada pelaksanaan ritual (Keesing, 1992:106-107). Sedangkan R. Brown (dalam Keesing, 1992:109) ritual itu dianggap mempertebal perasaan kolektif dan integrasi sosial. Ritual yang dilaksanakan dapat menimbulkan kerukunan (keselarasan bersama) bagi kelompok para tetangga (Geertz, 1992:84).

Dalam kaitannya dengan fungsi simbol melalui interaksi manusia sekaligus mekanisme integrasi dalam satu komunitas, maka dapat dikaji dengan pendekatan teori interaksionisme simbolik. Blumer menjelaskan bahwa interaksionisme simbolik menunjuk kepada sifat khas dari interaksi antar manusia di mana masing-masing individu saling mendefinisikan tindakannya. Dalam konteks ini tanggapan seseorang terhadap orang lain, tidak dibuat secara langsung tetapi didasarkan atas makna yang diberikan terhadap tindakan itu. Dalam pengertian lain interaksi antar individu di antarai oleh penggunaan

simbol dan interpretasi. Demikian juga ritual yang sering digelar dalam masyarakat adat Karampuang, sarat akan simbol dan makna sehingga pemaknaan terhadap aneka simbol budaya dan agama tersebut pada gilirannya melahirkan loyalitas serta ikatan kultural (Blumer, 1969).

Simbol-simbol budaya ini menjadi media sekaligus menjadi pesan komunikasi itu sendiri, dan menjadi representasi realitas sosial. Media terutama dalam bentuk-bentuk simbolis, berperan sebagai pembawa maupun pelaksana makna atau pesan yang akan dikomunikasikan. Namun perlu dipahami bahwa simbol-simbol komunikasi tersebut adalah kontekstual dalam suatu masyarakat dan kebudayaannya. Oleh karenanya, dalam setiap kebudayaan berbeda terdapat sistem-sistem kebudayaan dan pengetahuan yang berbeda-beda pula untuk mewakili semua itu.

E. Konsep Upacara Ritual

Secara sederhana, ritual dapat dimaknai sebagai serangkaian aktifitas fisik untuk memperoleh maksud atau tujuan tertentu. Ritual dapat terdiri dari aktivitas atau perilaku simbolik namun dapat pula disertai dengan ucapan-ucapan atau mantra-mantra tertentu.

Ritual menurut Winnick (dalam Ismail, 2012:16) ialah:

"a set or series of acts, usually involving religion of magic, with the sequence established by tradition . . . they often stem from the daily life"

Ritual merupakan seperangkat tindakan yang selalu melibatkan agama atau magis yang dimantapkan melalui tradisi. Ritual tidak sama persis dengan pemujaan karena ritual merupakan tindakan yang bersifat keseharian.

Ritual merupakan bentuk dari penciptaan atau penyelenggaraan hubungan-hubungan antara manusia dengan yang gaib, hubungan

manusia dengan sesamanya, dan hubungan manusia dengan lingkungan. Dalam konteks pengertian ini, ritual juga merupakan proses komunikasi yang menyampaikan pesan-pesan tertentu di mana pesan tersebut dikemas dalam bentuk simbol-simbol yang disertai nilai-nilai budaya pada masyarakat terkait (Thohir dalam Ismail, 2012:16).

Prosesi ritual erat hubungannya dengan komunikasi simbolik, sebab di dalamnya banyak menggunakan perlambangan tertentu sebagai wujud mewakili maksud yang ingin dicapai. Perlambangan yang digunakan tentu disertai dengan maksud-maksud tertentu yang ingin disampaikan ke orang lain atau kepada lingkungan sekitarnya. Aktivitas simbolis pada prosesi ritual yang tidak jarang berbau mistis atau gaib, juga digunakan untuk menyampaikan maksud, harapan, permohonan atau doa kepada yang diyakini memiliki kemampuan atau kekuatan untuk mengabulkan permohonannya. Hal ini bisa tertuju pada benda (konsep animisme) atau kepada zat yang memiliki kuasa atas kehidupan (Tuhan).

Dalam konteks komunikasi, ekspresi atau wujud tindakan dari komunikasi erat hubungannya dengan ritual atau komunikasi ritual yang biasanya dilakukan secara kolektif dalam suatu komunitas manusia. Suatu komunitas sering melakukan upacara-upacara berlainan sepanjang tahun dan sepanjang hidup, yang disebut para antropolog sebagai *rites of passage*, mulai dari upacara kelahiran, aqiqah, ulang tahun, pertunangan, pernikahan, upacara kematian dan sebagainya. Dalam acara-acara tersebut, orang-orang mengucapkan kata-kata atau menampilkan perilaku-perilaku simbolik. Ritus-ritus lainnya seperti sembahyang, ibadah haji, upacara bendera, upacara wisuda, perayaan hari raya juga merupakan komunikasi ritual. Orang-orang yang berpartisipasi dalam bentuk komunikasi ritual tersebut, menegaskan kembali komitmen mereka kepada tradisi keluarga, komunitas, suku, bangsa, negara, ideologi, atau agama mereka (Mulyana, 2013:27).

Ritual kadang bersifat mistik dan mungkin sulit dipahami oleh orang-orang diluar komunitas tersebut. Hal ini wajar mengingat dalam memaknai suatu ritual harus berdasarkan sistem sosial budaya orang melaksanakan ritual tersebut. Ritual dilakukan berdasarkan pemahaman orang-orang yang berada di dalam komunitas tersebut, dan atas dasar kepentingan tertentu.

Helman (dalam Ismail 2012:16) menyebut setiap ritual memiliki tiga kepentingan yaitu kepentingan psikologi, kepentingan sosial, dan protektif. Kepentingan psikologis, karena setiap ritual diselenggarakan guna memperoleh cara-cara mengekspresikan dan menerima dalam arti menawarkan emosi-emosi yang tidak menyenangkan. Kepentingan sosial, sebab melalui simbol-simbol yang digunakan dalam ritual sanggup mendramatisasi pentingnya nilai-nilai dasar untuk menyemangati kembali masyarakat dalam mempersatukan persepsinya. Sementara itu, kepentingan protektif, karena ritual bisa memproteksi diri dari perasaan cemas dan tidak tentu.

Komunikasi ritual juga bersifat ekspresif, menyatakan perasaan terdalam terhadap seseorang atau objek tertentu. Seperangkat tindakan dan aktifitas dalam ritual disertai dengan sentuhan perasaan guna menunjukkan kesungguhan atau keseriusan dalam menyampaikan maksud dalam ritual. Misalnya saja, ibadah sholat yang dilakukan dengan diam, tanpa ekspresi atau bahkan dengan tangis, sebagai wujud kekhusyukan dalam ibadah kepada Tuhan dan menegaskan kembali konsep kehambaan manusia di muka bumi.

Kegiatan ritual memungkinkan para pesertanya berbagi komitmen emosional dan menjadi perekat bagi kepaduan mereka. Ritual menciptakan perasaan tertib (*a sense of order*) dan rasa nyaman dalam keteramalan (*a sense of predictability*). Dalam komunitas nelayan, pelaksanaan ritual bagi mereka terkait dengan persoalan pekerjaannya di laut yang dianggap sangat keras dan menantang. Sebagaimana lazimnya ketika melaut, nelayan akan berhadapan dengan cuaca dan

gelombang yang tidak menentu. Keadaan laut yang sulit diprediksi menjadikan profesi nelayan berada pada lingkup ketidakpastian dan bahkan dapat membahayakan keselamatan mereka. Kondisi tersebut menuntut para nelayan mencari suatu sandaran yang dapat menopang kelancaran pekerjaan, meningkatkan pendapatan dan menjaga keselamatan jiwanya. Oleh karenanya, masyarakat nelayan memiliki ikatan yang sangat intim dengan kekuatan supranatural yang diwujudkan dalam berbagai kegiatan ritual.

Ritual dijadikan sebagai suatu media yang dapat membantu menyelesaikan permasalahan-permasalahan sehari-hari termasuk ketenangan psikologis dan pengharapan rezeki yang berlimpah. Ini menandakan bahwa posisi ritual bagi nelayan sangat menonjol. Turner ketika meneliti masyarakat Ndembu di Zambia, Afrika Selatan (Ismail 2012:2), menemukan bahwa aktivitas ritual nelayan di satu sisi merupakan ekspresi dari perasaan rendah diri di hadapan kekuatan alam, dan di sisi lain merupakan wujud peyatuan antara manusia dan alam, khususnya laut. Oleh karenanya, aktivitas ritual ini menjadi bagian dari sistem nilai religiusitas yang mempengaruhi kehidupan para nelayan, yaitu kesadaran adanya kekuatan di balik alam semesta.

III

Karampuang

Dusun Karampuang Desa Tompobulu, Kecamatan Bulupoddo, Kabupaten Sinjai. Untuk menjangkau lokasi ini dapat ditempuh perjalanan sejauh 32 km dari pusat ibu kota Kabupaten Sinjai dan sekitar 16 Km dari ibu kota Kecamatan Bulupoddo atau berjarak 255 kilo meter dari Kota Provinsi Sulawesi Selatan dengan menyusuri jalan berliku dan sempit mengikuti lekukan lereng-lereng pegunungan yang terjal hingga ke tepi kuno perkampungan Karampuang.

Desa Tompobulu dibentuk menjadi desa administratif pada tanggal 27 September 1986 dan menjadi desa persiapan selama tiga tahun. Sebelum menjadi Desa Tompobulu, wilayah ini masuk dalam wilayah pemerintahan Desa Duampanuae. Penamaan Desa Tompobulu sendiri merupakan kesepakatan dari tokoh-tokoh masyarakat setempat dengan pemerintah daerah Kabupaten Sinjai, karena melihat kondisi wilayahnya yang diapit oleh dua buah gunung dan aktivitas masyarakatnya di puncak dan lembah-lembah pegunungan, maka muncul ide yang disepakati bersama dengan tokoh adat dan tokoh masyarakat setempat untuk memberikan nama Tompobulu. Secara etimologi *Tompo* berasal dari bahasa daerah Makassar dialek Konjo yang berarti puncak sedangkan *bulu* berarti gunung atau bukit. Jadi, Tompobulu berarti puncak gunung

atau bukit. (Wawancara, Andi Sawiyah, 2007).

Dalam struktur administrasi pemerintahan Desa Tompobulu membawahi 7 (tujuh) dusun, yakni: Dusun Data, Dusun Karampuang, Dusun Laiya, Dusun Salohe, Dusun Balle, Dusun Bulu, dan Dusun Aholiang.

PETA DESA TOMPOBULU



Sumber: Profil Kantor Desa Tompobulu, 2018

Secara administratif Desa Tompobulu dapat dikenal batas-batasnya.

- Sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Bone
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Bulutelue
- Sebelah barat berbatasan Kecamatan Sinjai Barat
- Sebelah timur berbatasan dengan Desa Duampanuae

Kondisi penduduk suatu wilayah secara fundamental sangat penting artinya, karena merupakan salah satu dari tiga segi eksistensi manusia, yakni manusia dalam tempat atau ruang (*man in space*), manusia dalam waktu (*man in time*), dan manusia dalam kehidupan (*man in life*). Kondisi demografis yang dimaksudkan adalah jumlah penduduk yang mewarnai dan memiliki nilai kontribusi terhadap gerak dan dinamika perkembangan penduduk di Desa Tompobulu,

baik dari aspek politik, ekonomi, sosial maupun budaya. Berdasarkan data Statistik Desa Tompobulu tahun 2018, jumlah penduduk yang mendiami desa ini sebanyak 3.071 orang yang terdiri atas 1.537 orang penduduk laki-laki dan 1.534 orang penduduk perempuan.

Ketika memasuki wilayah Desa Tompobulu hingga ke lokasi rumah adat, tampak tata letak bangunan rumah sepanjang jalan dengan saling berhadap-hadapan ke badan jalan. Namun tidak semua orang dapat memanfaatkan untuk mendirikan rumah pada kedua sisi jalan, karena wilayah berbukit dan jurang, dan rumah-rumah penduduk tampak agak berjauhan karena mencari lahan yang cukup aman untuk mendirikan bangunan. Setiap pekarangan rumah mereka ditanami aneka macam apotek hidup.

Dalam kawasan adat berdiri dua rumah adat Karampuang yang terpisah jauh dari warga masyarakat, satu ditinggali Puang Matoa "Arung" dan Puang Sanro, serta satunya lagi ditinggali oleh Puang Gella. Penduduk setempat tidak satu pun yang berani membangun rumah dalam kawasan adat yang berdekatan dengan rumah adat. Belum ditemukan penjelasan yang akurat mengapa warga tidak dapat melakukan hal ini. Namun jika diperhatikan dari sudut pandang keamanan dengan cara memposisikan rumah adat sebagai simbolisasi dari eksistensi dan kedaulatan mereka, maka akan menemukan jawaban yang cukup rasional yakni, karena mereka menjadi benteng pertama ketika ada serangan yang datang ke wilayah adat. Juga, tidak membangun rumah dengan model mengelilingi rumah adat Karampuang, seperti pola permukiman wilayah adat di beberapa tempat lain di Indonesia. Pada bagian selatan dan barat rumah adat Karampuang adalah gunung tinggi dan jurang. Dengan posisinya yang dekat dengan gunung dan jurang tersebut tentunya dapat berfungsi sebagai benteng pertahanan yang alami bagi rumah adat Karampuang yang disimbolkan sebagai istana.

Rumah adat ini layaknya rumah Bugis dan Makassar yang dapat dijumpai di wilayah lain di Sulawesi Selatan, yang seluruhnya

menggunakan bahan baku dari kayu, dengan model bangunan rumah panggung. Saat ini penduduk yang memiliki penghasilan yang memadai yang dahulunya rumah panggung, mereka membuat rumah yang berbahan dasar batu dan semen (permanen dan semi permanen). Bagi mereka rumah batu memiliki gengsi sosial yang tinggi di mata masyarakat Karampuang.

A. Struktur Lembaga Adat Karampuang

Sebagai suatu komunitas, tentunya kehadiran pemimpin sangat dibutuhkan sebagai tokoh yang mampu untuk mengayomi seluruh warganya dalam melaksanakan aktivitasnya. Dalam tradisi Karampuang, kepemimpinan diserahkan kepada empat tokoh adat dengan peran yang berbeda-beda. Tokoh adat itu adalah *Arung*, *Gella*, *Sanro*, dan *Guru*. Pejabat *Arung*, *Gella* dan *Guru* diembankan kepada kelompok laki-laki, sedangkan *Sanro* haruslah dijabat oleh seorang wanita. Masa kepemimpinan mereka berlaku seumur hidup dan hanya boleh diganti apabila membuat pelanggaran adat yang berat. Keempatnya digambarkan dengan *api tettong arung*, *tana tudang ade*, *anging rekko sanro* serta *wae suju guru*. Ke empat simbol di atas adalah juga merupakan simbol asal usul manusia. Perpaduan ke empat tokoh itu digambarkan sebagai *eppa alliri hanuue* (empat tiang penopang keutuhan negeri). Dalam menjalankan aktivitasnya mereka harus tetap kompak dan memutuskan segala persoalan atas kesepakatan bersama. Selain itu, segala keputusan yang telah ditetapkan harus dijaga dan tidak dibolehkan untuk mengubahnya lagi dan diungkapkan dengan kata *teppu batu tenrilesang* (sebuah keputusan adat, diandaikan sebuah batu tak dapat lagi dipindahkan), dan dipertegas dengan kata-kata *de'na lura* bicara (sesama anggota adat, tidak diperbolehkan memutuskan perkara secara sepihak tanpa izin dari anggota adat lainnya). Karena posisinya sebagai *Ade Epaa'E*, maka mereka bahu membahu mempertahankan segala tradisi leluhur yang merupakan warisan sekaligus amanah dari *Tomanurung*. Namun

demikian, sebagai anggota masyarakat dan merupakan bagian dari orang banyak, mereka sekaligus menduduki jabatan yakni sebagai *Tomatoa (Arung)*, *Gella*, *Sanro*, dan *Guru*. Dalam menjalankan aktivitasnya sebagai pemimpin masyarakat, maka ke empatnya mempunyai pendamping atau pembantu yang disebut dengan *Bali Tudangeng*. *Arung* dalam menjalankan fungsinya sebagai *Tomatoa* didampingi oleh seorang *Ana Malolo* yakni sebagai pabbicara dan juga merupakan putra mahkota atau pattola. Kedudukan sebagai *Pattola* ini bukanlah mutlak untuk menjadi pengganti dari *Arung*, tetapi hanya sebagai juru bicara dari *Arung*. *Ana Malolo* tadi tidak mutlak dari anak *Arung*. Tokoh adat lainnya adalah *Gella* yang dalam tugas kesehariannya lebih banyak berhubungan dengan warganya. Dalam menjalankan tugasnya, *Gella* dibantu oleh seorang *ana malolo* yang berfungsi sebagai pabbicara. Selain itu masih dibantu lagi oleh beberapa orang sebagai *suro* dan *Pabbilang* yakni orang yang ahli dalam bidang-bidang tertentu. *Sanro* dibantu oleh *pinati*, *papajo*, *paggenrang*. Sedangkan *Guru* dibantu oleh *Katte*, *bilala* dan *doja*. Selain fungsi sosial, ke empatnya diikat oleh fungsi religi yang diungkapkan dengan *Mappogau Hanua Arungnge*, *Mabbissa Lompoi Gellae*, *Makkaharui Sanroe*, *Mattula Balai Gurue*. Dengan demikian, maka keempatnya menjadi pemimpin lagi dalam urusan-urusan ritual. Sebagai contoh pada pelaksanaan upacara adat *Mappogau Hanua*, yang menjadi penanggung jawab adalah *Arung*, upacara memulai tanam padi dan panen dipimpin oleh *Gella*, upacara adat di rumah adat seperti *mappalessa ase*, *Ma'bali sumange* dipimpin oleh *Sanro* sementara itu ritual *Maulud* dan ritual *Miraje* dipimpin oleh *Guru* (Darman, 1997:122-123).

Untuk memudahkan menjalankan aktivitasnya tersedia dua rumah adat yang berfungsi sebagai istana yaitu *Tomatoa* dan *Sanro* harus menempati rumah adat *Tomatoa*, dan *Gella* menempati rumah adat *Gella*. *Guru* dan *Ana Malolo* juga mempunyai kamar tersendiri di rumah adat.

Rumah adat Karampuang yang merupakan perpaduan simbol

wanita dan nilai Islam adalah merupakan pusat dari segala aktivitas adat. Rumah adat yang unik tersebut terletak dalam kawasan hutan adat yang hijau dan teduh, juga dijadikan sebagai pusat pelaksanaan upacara adat *Mappogau Hanua* yang biasanya dilaksanakan pada bulan Oktober atau November setiap tahun.

Hal yang menarik dari kepemimpinan tradisional ini adalah karena apabila salah seorang dari mereka meninggal dunia maka dia tidak boleh dimakamkan sebelum ada pengganti (lihat penjelasan sebelumnya) dan diterima oleh warga atau diungkapkan dengan engkapa *nasappei bajunnai* (nanti setelah ada pengganti yang akan mengenakan baju kebesaran). Dalam menunjuk calon pengganti dari yang meninggal, telah digariskan dengan tegas oleh adat bahwa penggantinya tidak mutlak anak dari tokoh adat yang meninggal, walaupun sangat diharapkan oleh warga dengan ungkapan *teppa raungna ajukkajue*, tapi berdasarkan kriteria dan syarat-syarat tertentu, maka keinginan tersebut dapat saja menjadi lain. Syarat untuk dipilih menjadi pengganti adalah:

1. *Ma'bali pangngara* (telah menikah)
2. *Deggaga lahana* (tidak pernah membuat kesalahan yang merugikan)
3. *De'na makkara-kara* (tidak sedang berperkara)
4. *Maummuru* (umurnya berkisar 35 tahun ke atas)
5. *Paissengi ri adena* (faham dengan adat)
6. *Paissengi ri gau* (memahami norma-norma)
7. *Nacoe tau* (berwibawa)
8. *Mappalece* (mampu membujuk)
9. *Mappakatau* (menghargai orang lain).

Dalam ketentuan adat telah digariskan bahwa apabila *Arung* yang meninggal, maka yang menentukan calon berdasarkan kriteria dan

ketentuan adat di atas adalah *Gella* sebagai orang yang paling dekat dengan rakyat. Sedangkan apabila *Gella* yang meninggal, maka yang mencari pengganti adalah *Arung*. Hal ini diungkapkan dengan *arung mate, gella mpaluki, gella mate arung mpaluki*. keduanya disebut dengan, *mate sihalu, siengkang siaddennareng*, tetapi kalau *Sanro* atau *Guru* yang meninggal, maka yang mencari penggantinya adalah *Arung* dan *Gella* (Darman, 2007:126).

B. Arsitektur Rumah Adat Karampuang

Komunitas Karampuang adalah suatu komunitas yang tidak lepas dari pengaruh budaya suku bangsa Bugis. Terjadinya kontak dengan suku bangsa terbesar di Sulawesi Selatan ini tentunya dapat dipahami ketika ada sejumlah persamaan-persamaan budaya yang mencolok, termasuk di antaranya dalam hal arsitektur rumah.

Hampir setiap suku bangsa yang ada di Sulawesi Selatan memiliki interpretasi simbolik terhadap rumah, di antaranya adalah dimaknainya rumah tidak hanya sebagai tempat tinggal semata, tetapi rumah juga memiliki fungsi komunikatif terhadap status sosial dari si pemilik, artinya rumah dijadikan sebagai media komunikasi untuk membahasakan status sosial si pemilik rumah kepada orang lain. Bagian-bagian rumah yang paling sering memiliki simbol komunikatif status sosial si pemilik terdapat pada bentuk tangga (baik ukuran maupun jumlah anak tangganya), besaran rumah, bentuk atap, jendela dan berbagai ukiran dan aksesories yang melekat di dalam maupun di luar rumah. Dengan melihat bagian-bagian rumah yang ada maka siapapun (baik orang Bugis sendiri, orang luar, ataupun peneliti) yang memiliki nilai budaya dari hasil internalisasi seperti yang dimiliki oleh orang Bugis akan dengan mudah mengetahui status kebangsawanan seseorang. Setiap orang tidak diperkenankan membuat rumah dengan mengambil simbol-simbol status sosial orang lain, jika tidak memiliki garis genealogis atau garis keturunan yang tegas dengan status sosial

yang termaknai pada bentuk rumah, maka hal tersebut diposisikan sebagai satu bentuk pelanggaran adat dan akan dikenakan sangsi, karena hal tersebut telah diatur dalam (meminjam istilah Muhannis) aturan adat.



Rumah Adat Karampuang
(Puang Arung/Puang Sanro)



Ruang Adat Karampuang
(Puang Gella)

Rumah dalam terminologi Bugis disebut dengan *bola*. Namun *bola* dewasa ini menjadi bahasa umum yang dicoba ditarik ke wilayah yang tanpa kelas, kecuali pada gengsi sosial yang didasarkan pada ekonomi. Padahal ada dua istilah penyebutan untuk tempat tinggal yang di dalamnya memiliki makna status sosial. *Bola* lebih diartikan sebagai rumah tempat tinggal bagi masyarakat kebanyakan, sementara penyebutan tempat tinggal bagi kaum bangsawan atau mereka yang memiliki status sosial yang tinggi adalah *saoraja*. Secara sepintas dari segi bentuk, rumah orang biasa dan rumah bangsawan pada dasarnya sama, yakni suatu bangunan tempat tinggal yang berbentuk rumah panggung empat persegi panjang. Secara struktural dibangunnya rumah tinggal orang Bugis dan Makassar berbentuk empat persegi panjang tidak lepas dari pengaruh struktur terdalam dari orang Bugis-Makassar yakni sulapa eppa. Dari struktur terdalam tersebut bertransformasi ke dalam kehidupan orang Bugis dan Makassar, termasuk bentuk bangunan rumah.

Namun demikian terdapat sejumlah pembeda yang tetap signifikan untuk dilihat dalam setiap bagian-bagian rumah. Pembeda pertama dapat dilihat pada bagian timpa laja. Untuk bangsawan bentuk *timpa lajanya* memiliki jumlah susunan yang banyak; di antaranya raja memiliki jumlah susunan timpa laja sebanyak lima, bersusun empat bagi bangsawan yang memegang jabatan dalam kerajaan, bersusun tiga bagi bangsawan yang tidak memegang jabatan, sementara bagi rakyat biasa bersusun dua atau tidak ada susunan.

Walaupun telah mendapat pengaruh dari suku bangsa Bugis dan Makassar, namun demikian perbedaan bentuk rumah adat Karampuang dapat dipastikan ada pada konteks bagian-bagian tertentu, dan pada tingkat signifikansi setiap bagian yang berbeda tersebut tentunya juga memiliki makna yang berbeda. Rumah adat Karampuang memiliki keunikan arsitektur dilihat dari model dan falsafah yang dimilikinya, kalau makna yang ditampilkan pada rumah suku bangsa Bugis lebih mengedepankan makna laki-laki melalui pembahasannya lewat hiasan anjong atau aliri pakka, sementara itu, bentuk rumah adat Karampuang justru yang ditampilkan adalah simbol-simbol perempuan.

Seperti kebanyakan rumah-rumah di Sulawesi Selatan yang berbentuk rumah panggung, begitu juga dengan rumah adat Karampuang yang tidak lepas dari pandangan kosmologi suku bangsa Bugis yang membagi dunia ini menjadi tiga bagian atau tiga tingkat, yakni boting langi untuk dunia atas, tempat bersemayamnya dewa *seuae* atau *patotoe* yang terdiri atas tujuh susunan, *ate kawa* untuk dunia tengah yang dihuni oleh manusia serta, *paratiwi* yang juga terdiri dari tujuh susun sebagai tingkatan terbawah yakni tempat bersemayamnya orang-orang yang telah tiada sehingga rumah adanya tidak beralas dari tiangnya ditanam ke dalam tanah.

Pandangan ini digambarkan pula pada bentuk bangunan rumahnya yang terdiri atas *rakkeang* digambarkan sebagai *boting langi*, *ale bola* digambarkan sebagai *ale kawa* serta kolong rumah sebagai *paratiwi*.

Rumah adat Karampuang pun dibagi dengan penggambaran seperti di atas, sehingga penempatan dari penggunaan bagian rumah tidak lepas dari pandangan kosmologi suku bangsa Bugis.

Sebagai suatu pandangan hidup yang diyakini dan didukung oleh komunitas adat Karampuang, maka tentunya kepatuhannya atas kosmologi itu diapresiasi dalam wujud melestarikannya. Konsep pembagian ini menurut Muhannis (2003) lahir sebelum kedatangan agama Islam. Dewasa ini sejumlah bahagian sudah mendapatkan pengaruh dari agama dan budaya Islam dan termaknai beberapa simbol secara Islami.

Sebagai sebuah rumah adat, bentuknya tidak lepas dari makna yang terkandung secara sosial, yakni sebagai simbol yang terpadu dari fungsi rumah itu sendiri. Bagi masyarakat Karampuang, rumah adat tidak lepas dari fungsi sosial, fungsi ekonomi, fungsi keamanan, dan berbagai simbol-simbol Islam yang menyertainya.

Seiring dengan berkembangnya agama Islam di pegunungan menjadikan arsitektur rumah adat Karampuang mengalami perubahan dengan memasukkan unsur-unsur Islam. Secara historis perubahan itu dapat ditelusuri dari bentuk awal rumah adatnya disebut dengan *langkeang* yakni rumah adat yang bertiang satu seperti payung, kemudian rumah bertiang tiga, di Toanja, selanjutnya menjadi bentuk yang sekarang dan telah diperkaya dengan simbol-simbol Islam, salah satunya berada pada bagian tiang rumah.

Dalam pengkonstruksian rumah bagi komunitas adat Karampuang, tiang rumah mendapat perhatian yang serius dari uragi atau ahli pembuat rumah. Pemilihan bahan menjadi sangat penting mengingat adanya pandangan tradisional pada pasu atau pusu kayu yang memiliki makna tertentu. Penjelasan dari makna keberadaan pasu itu adalah apabila terdapat *pasu* yang terletak pada tiang depan dan *araseng* serta di antarai lubang disebut dengan *pasu garuttu*, maka pemiliknya akan selalu terkena musibah. *Pasu* yang lain adalah *pasu sobbu*, yakni pasu yang terletak antara tiang yang mempunyai bekas

pasu yang menyembunyikan kulit yang menyebabkan pemiliknya sering terkena musibah kematian. Namun demikian tidak semua keberadaan *pasu* memiliki makna tidak baik, karena ada pula *pasu* yang diyakini membawa berkah tersendiri bagi pemiliknya, seperti tada yakni *pasu* yang berada pada tiang baris ketiga yang menghadap keluar memberikan energi kepada gadis-gadis penghuni rumah cepat mendapatkan jodoh. Demikian juga dengan *pasu* yang berada pada tiang siku bagian atas, yang biasa dikenal dengan nama *pasu cabberu* yang menyebabkan penghuninya selalu dalam kedamaian, yakni *pasu* yang terletak pada tiang yang biasa disandari kalau duduk.

Kepercayaan semacam ini tentunya lahir sebelum adanya pengaruh Islam, namun umumnya masih diyakini oleh komunitas adat Karampuang yang telah menganut agama Islam. Pemaknaan arsitektur rumah yang memiliki makna yang dianggap merupakan pengaruh Islam juga cukup banyak dapat ditemukan. misalnya, dalam arsitektur adat Karampuang, tiang rumahnya berjumlah 30 batang merupakan pemaknaan dari kitab suci agama Islam, yakni Alquran yang terdiri dari 30 Juz. Keseluruhan tiang tersebut berdiri membujur dari arah Timur ke arah Barat. Satu baris tiang terdiri dari enam batang ke belakang yang merupakan makna dari rukun Iman. Selanjutnya terbentuk lima petak membanjar yang dimaknai sebagai rukun Islam. Keunikan yang terdapat pada rumah adat Karampuang, dan mungkin tidak dimiliki oleh rumah-rumah adat yang lain adalah, karena ale bola tidak memiliki pembatas antara petak satu dengan petak lainnya, kecuali pada bagian petak kelima.

Untuk bagian-bagian dalam rumah adat Karampuang juga disebut dengan *lontang*. Petak atau *lontang* satu dan lima dibuat dalam bentuk lebih tinggi 30 cm dari pada petak tengah yakni dua, tiga, dan empat. Pada rumah adat Karampuang tersebut tidak terdapat pembatas yang disebut dengan *panampa* yang berfungsi menggantikan *pattolo riawa*, seperti pada umumnya rumah adat Bugis. *Pannampa* justru berada dalam bagian rumah. *Pannampa* diletakkan dalam rumah dimaksudkan proses sidang adat berfungsi

sebagai sandaran *Tomatoa*. Pintu rumah terletak di *lette* atau *lontang* dua bagian dalam dan rata dengan lantai, dan pada saat orang akan masuk pintu didorong ke atas, dan pada saat akan keluar pintu ditarik dengan tali yang sudah terpasang. Makna penempatan tangga dengan menempatkan pada bagian tengah rumah ini adalah merupakan simbol dari alat reproduksi wanita.

Pintu tersebut mempunyai pemberat yang terbuat dari batu bundar. Secara fungsional batu tersebut sebagai penyeimbang dari beban pintu pada saat akan dibuka, sehingga pintu dapat dibuka penuh atau setengah. Dan secara simbolik batu tersebut dimaknai sebagai bagian dari kemaluan perempuan yakni kletoris.

Di depan pintu terdapat dapur sebanyak dua buah sebagai makna sumber kehidupan. Dua buah dapur tersebut sebagai manifestasi simbolik dari buah dada perempuan. Logikanya, secara biologis buah dada perempuan merupakan sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh seorang anak atau bayi, karena di situlah tempat makanan yang dibutuhkan untuk dapat tetap bertahan hidup.

Bagian-bagian rumah yang lainnya yang dimaknai dari transformasi bagian-bagian tubuh wanita adalah pada *bate-bate*. *Bate-bate* sendiri pada dasarnya adalah aksesoris yang memberikan nilai estetis pada rumah, namun demikian tetap memiliki makna transformatifnya dari tubuh perempuan yang dimaknai sebagai anting-anting bagi wanita yang diletakkan di sebelah kiri dan kanan rumah. Di puncak rumah dipasang tali ijuk sebagai makna rambut wanita. Pada *lette* kelima terdapat bilik sebanyak empat kamar yang dihuni oleh *Arung*, *Sanro*, dan *Guru*. Ketika ada anggota keluarga atau tamu yang lain dibebaskan mencari tempat di lantai bagian tengah untuk tidur atau untuk keperluan lainnya.

Tipologi rumah panggung, tentu saja memiliki batas antara *awa bola* dengan *ale bola* yang terdiri dari *alliri* dan *pattolo riawa* serta *araseng*. Pada rumah adat Karampuang tidak ditemukan adanya *pattolo riawa* dan *pattolo riase*. Lantai rumah berbahan *salima* (belahan-

belahan bambu) yang dimaknai sebagai tulang rusuk. Pada *araseng* inilah diletakkan bambu-bambu membentang dari arah utara ke arah selatan yang disebut dengan *tunebbe*. Selanjutnya belahan-belahan bambu tersebut diikat dengan tampeng (sejenis rotan) yang membujur dari timur dan barat dan dimulai dari selatan ke utara.

Tampeng dalam kepercayaan masyarakat adat Karampuang disimbolkan sebagai urat nadi manusia. Untuk itu, ikatan tampeng tersebut sama sekali tidak diperkenankan menggunakan paku sebagai penggantinya. Sementara itu, untuk pembuatan lantai tersebut, para pekerja sangat berhati-hati untuk menghindari hal-hal yang dilarang oleh adat seperti *maggarutu* yakni apabila dua pasu bertemu serta ikatan tampeng menghadap ke atas. Untuk menguatkan lantai yang hanya terbuat dari bambu tadi, maka lantai dibuat menjadi dua belas bidang yang memiliki makna dua belas *gellareng* yang dibentuk oleh saudara-saudara *manurungnge ri karampuang* yang meninggalkan Karampuang untuk menjadi raja di tempat lain. Kedua belas bidang ini di antarai dengan *padongko* sebagai penguat.

Makna lain dari dua belas bidang lantai ini ialah keterbukaan menerima tamu dari mana saja asalnya. Selain dua belas bidang lantai pada bagian bawah, masih ada lagi enam bidang lantai yang di tinggikan yakni pada lontang satu dan lontang lima sebagai simbol dari enam bersaudara *to manurungnge* yang pergi membentuk kerajaan di tempat lain dan memegang amanah untuk masing-masing membentuk dua *gellareng* sehingga terbentuklah dua belas *gella* yang dilambangkan dengan dua belas bidang lantai tadi.

Batas antara *ale bola* dengan *rakkeang* biasanya terdiri dari *pattolo riase'* dan *bare'* seperti halnya pada kebanyakan rumah-rumah Bugis lainnya. Khusus untuk rumah adat Karampuang, fungsi dari *pattolo riase'* digantikan oleh *sameng* yang sekaligus berfungsi sebagai lantai *rakkeang*. *Sameng* bagi komunitas Karampuang adalah sebagai kolong rumah dari rumah di *boting langi* selain sebagai tempat penyimpanan padi yang dilambangkan dengan *sangiangseri*.

Sementara itu, *bare'* sebagai penguat tiang rumah digantikan oleh *here* yang juga dilahirkan dari makna-makna yang ada kaitannya dengan nilai Islam, yakni arah barat atau Kiblat. Jumlah *bare'* sebanyak lima buah sebagai simbol lima kali menghadap ke arah Kiblat sehari semalam bagi umat Islam.

Here sebagai salah satu bagian penting dari rumah adat Karampuang, memiliki makna yang sangat dalam bagi warga pendukung budaya Karampuang tersebut. Dalam proses penentuan bahan, melibatkan semua pemuka-pemuka adat. Demikian pula pada saat bahan *here* ini hendak di bawa ke rumah adat, harus ditarik dengan melibatkan seluruh warga. Kegiatan menarik kayu untuk pergantian salah satu bahan rumah adat mereka dimaknai sebagai satu bentuk kebersamaan, kegotong-royongan, solidaritas sosial, dan integrasi antara komunitas. Kayu yang ditarik tersebut dilakukan dengan spirit lagu-lagu khas *padduik* dan disambut dengan *osong*, yakni lagu-lagu khas penjemputan. Demikian pula dengan ritual *pangampo* dan *pangappi'* turut mewarnai penyambutan kayu bahan *here* ini. Proses semacam ini sama dengan proses penggantian tiang rumah, *panampa* serta bagian-bagian rumah lainnya yang terbuat dari kayu.

Kayu yang menjadi bahan dasar *here* ini adalah kayu bulat yang diletakkan di ujung bagian atas tiang rumah dan panjangnya sama dengan *aju lekke* atau ramuan rumah tempat kerangka atap. Pada ujung atas tiang harus di *kao*, yakni dengan membuat lobang setengah lingkaran di ujung atas tiang agar kedudukan *here* menjadi kuat.

Rumah adat Karampuang yang dimiliki bersama tentunya akan dipelihara secara bersama-sama, karena bangunan tersebut merupakan aktivitas perayaan adat, juga digunakan untuk keperluan yang sifatnya ritual lainnya atau keagamaan, termasuk dijadikannya rumah adat tersebut untuk kegiatan yang sifatnya ritual keislaman.

Adapun penyelenggaraan aktivitas keagamaan yang dilaksanakan

di rumah adat adalah *sikkiri' juma*, sebanyak empat belas kali setahun yakni tujuh kali di rumah adat *Tomatoa* dan tujuh kali di rumah adat *Gella'*. Untuk acara pattang lombo yakni berbuka puasa di bulan ramadhan dilaksanakan sebanyak dua kali yakni satu kali di rumah adat *Tomatoa* dan satu kali di rumah adat *Gella'*.

Untuk pelaksanaan shalat Idul Fitri dilaksanakan di rumah adat *Tomatoa* dan shalat Idul Adha dilaksanakan di rumah adat *Gella'*. Tetapi saat ini jumlah penduduk semakin berkembang, maka pelaksanaannya dipindahkan. Dewasa ini pelaksanaannya dilakukan di lapangan atau di mesjid yang ada di kampung Karampuang. Namun demikian sebelum melakukan ritual shalat Idul Fitri ataupun Idul Adha anggota komunitas adat Karampuang terlebih dahulu berkumpul di rumah adat untuk kemudian selanjutnya menuju ke lapangan atau ke mesjid.

Perlu juga ditambahkan bahwa pengaruh Islam terhadap kebudayaan komunitas adat Karampuang tidak hanya pada dimensi arsitektur rumah serta tradisi-tradisi lainnya, bahkan pengaruh Islam juga dapat ditemukan pada dimensi kesenian. Hal ini dapat kita lihat pada seni vokal buruda, *elong poto*, serta seni musik instrumentalia seperti gambus (Muhannis, 2003). Hal ini menggambarkan begitu kuat pengaruh agama Islam pada aspek kesenian yang dikembangkan oleh komunitas adat Karampuang.

Walaupun bentuk rumah penduduk komunitas adat Karampuang relatif sama dengan bentuk rumah tradisional biasa yakni berbentuk rumah panggung, tetapi beberapa bagian yang ada di rumah adat Karampuang tidak ada atau tidak diikuti oleh anggota komunitas adat tersebut, misalnya saja peletakan tangga dan pintu bagi rumah anggota komunitas Karampuang tidak mengikuti rumah adat mereka. Bentuk dan posisi pintu rumah anggota komunitas adat Karampuang seperti rumah-rumah Bugis dan Makassar pada umumnya.

C. Sistem Kepercayaan

Kepercayaan ini sendiri hadir di Sulawesi Selatan jauh sebelum agama Islam datang di daerah ini, sedangkan masyarakat *patuntung* yang ada di Kajang telah mengakui dirinya memeluk agama Islam. Mereka mengakui Tuhan yang Esa atau Allah, akan tetapi di kalangan mereka pantang menyebut Allah, akan tetapi *Karaeng Kaminang Kammaya* atau dengan bahasa Kajang *Karaeng Kaminang Jaria A'rand* artinya Tuhan Yang Maha Kuasa. Demikian pula Rasulullah Muhammad Saw diakuinya sebagai Nabiullah yang terakhir, akan tetapi namanya tidak boleh disebutkan juga, hanya dapat dikatakan *bungkowa* artinya yang bungsu atau yang terakhir (Renre, 1978). Suatu kebiasaan dalam pergaulan yang sangat dipelihara oleh masyarakat *patuntung*, ialah bilamana sesuatu yang dihormati apakah itu roh yang dianggap suci, atau sesama manusia yang terhormat di kalangan mereka, tidak disebut namanya.

Memahami sistem kepercayaan komunitas adat Karampuang secara teologis sebenarnya dapat dipahami bahwa komunitas tersebut telah melakukan sinkretisme religi antara Islam dengan sistem kepercayaan yang sudah dianut sejak nenek moyang mereka. Namun demikian, kita juga tetap dapat melakukan kategorisasi dan analisis yang lebih mendalam sehingga kita akan menemukan bahwa, sistem komunitas tersebut masih menganut dan menjalankan sistem kepercayaan *patuntung*.

Sistem kepercayaan yang diyakini oleh komunitas adat Karampuang, oleh beberapa ahli menempatkannya ke dalam kategori *Patuntung*. Kata *patuntung* mengandung beberapa pengertian antara lain: *penuntungi*, penuntun. Kepercayaan yang hadir sebelum agama Islam masuk dan dianut oleh sejumlah masyarakat di wilayah Sulawesi-Selatan, khususnya oleh komunitas adat Karampuang.

Kata *Patuntung* dalam pengertian bahasa secara tegas belum didapatkan suatu keterangan secara tertulis. Cerita rakyat dalam bentuk tradisi lisan yang berkembang di daerah bagian barat

Kabupaten Sinjai, daerah asal mula munculnya aliran *Patuntung* yaitu daerah Kerajaan Kempang dahulu. Jika ditinjau dari sejarah munculnya aliran ini, terdapat amat banyak petunjuk bahwa kehadiran *Patuntung* bersama dengan munculnya *Wawokaraeng* tempat leluhur mereka. Orang-orang yang merasa dirinya ada hubungan darah atau hubungan keluarga dengan orang-orang yang berpaham ini, selalu merasa ada ikatan dengan leluhur *Wawokaraeng* ini. Oleh karena itu, apa saja pekerjaannya dan bagaimanapun kedudukannya serta di manapun mereka berada, di suatu saat akan kembali menziarahi makam nenek moyang mereka, di mana di dalam pelaksanaannya itu bukan hanya menziarahi makam saja, akan tetapi melaksanakan sesajen sebagai kebiasaan nenek moyang mereka sejak dahulu kala yang bersumber dari paham pensucian *Bawakaraeng* atau dengan kata lain kepercayaan *Patuntung*.

Sistem kepercayaan *Patuntung* pada dasarnya relatif sama dengan sistem kepercayaan *Patuntung* yang diyakini oleh komunitas adat lainnya. Komunitas adat Karampuang memiliki keyakinan dan pandangan tentang Tuhan, Alam, dan Manusia.

Mengenai keyakinan terhadap 1) pandangan *Patuntung* Tuhan; pada prinsipnya terbagi atas tiga kategori dan masing-masing berpengaruh terhadap hidup dan kehidupan manusia. Di samping ketiga Tuhan tersebut dipercayai pula bahwa setiap tempat, tumbuh-tumbuhan, dan benda-benda tertentu dihuni oleh kekuatan gaib, terutama tempat-tempat yang dianggap keramat; 2) pandangan *Patuntung* tentang Alam; kepercayaan ini melihat alam ini sebagai suatu kesatuan yang berkaitan antara satu dengan yang lainnya. Menurut mereka alam ini terdiri atas tiga benua, yaitu tingkatan atas disebut dengan benua atas dan berpusat pada *boting langi'*, kedua disebut *lino* artinya benua tengah yang dihuni oleh manusia, dan ketiga disebut *paratiwi*, artinya benua bawah dan dianggap berada di bawah air. Pada tiap-tiap wilayah tersebut mempunyai penghuni tersendiri dan semua kekuasaan penghuninya saling mempengaruhi satu dengan yang lainnya serta akibat berakhir

pada manusia, 3) pandangan Patuntung tentang Manusia; manusia menurut kepercayaan patuntung adalah makhluk yang pertama diciptakan di antara tumbuh-tumbuhan dan binatang, sedang bumi, air, dan matahari telah ada sebelum penciptaan manusia seperti diuraikan di atas adalah *ampatana*, sedangkan tempat penciptaannya adalah di *Tompo Tikka* puncak Gunung Bawakaraeng. Olehnya itu, Bawakaraeng sungguh dipuja oleh mereka dengan anggapan bahwa tempat asal dan kejadian manusia.

Sebagai sebuah kepercayaan, Patuntung pun menuntut ketaatan para anggotanya melaksanakan upacara-upacara yang digariskan melalui penghulu *Patuntung* atau lebih dikenal dengan *sanro*. Bentuk-bentuk pemujaan dan ritual sebagai apresiasi ketundukan/kepatuhan seorang pendukung ritual diwujudkan dalam berbagai ritual seperti: penyembahan terhadap kaminang kamaya. Penyembahan ini dimaksudkan untuk meminta ampun atas dosa-dosa yang mereka pernah lakukan, jika sekiranya tidak ada dosa, maka ritualnya berbentuk penolak bala (musibah) yang disebut *attulak bala* (dalam bahasa Bugis Sinjai Barat) dalam rangka menolak bahaya yang akan menimpa mereka baik perorangan maupun keluarga dan masyarakat. Upacara lainnya seperti upacara kesyukuran. Adanya upacara ini karena masyarakat Patuntung mempercayai adanya roh-roh di setiap tempat di dunia ini, maka mereka merasa selalu dalam pengawasan terhadap setiap prilakunya, apa lagi ada semacam dewa yang dipercayai berkeliling ke mana-mana yang disebut *Karaeng Alilikia Patatae*, artinya Tuhan yang berkeliling ke sana ke mari dan di sisinya tersedia berbagai macam penyakit. Orang-orang yang berdosa kepada *Kaminang Kammay* dan *Ampatana*, maka *Karaeng Alilikia* langsung memberikan ganjaran berupa kemiskinan, kematian, penyakit mewabah, kekeringan, dan sebagainya. Demikian sebaliknya orang-orang yang taat dan patuh terhadap *Karaeng Kaminang Kammay*, maka langsung pula pahalanya berupa rezeki yang banyak, umur yang panjang, kesehatan yang baik. Oleh karena itu setiap anggota masyarakat yang menganut kepercayaan

Patuntung ketika memperoleh kesuksesan mereka merasa berkewajiban mengadakan pesta kesyukuran sebagai penyembahan kepada *Karaeng Kaminang Kammaya, Ampatana dan Patanna Lino*. Tidak hanya itu, upacara-upacara yang lain dapat dilihat dalam wujud upacara *life syce* (kelahiran, khitanan, dan potong gigi, perkawinan, kematian), *appele tinja* (menunaikan nazar), *panaungan* (pertanian), dan *abbaju bola* (membuat rumah).

Wujud praktek ritual sistem kepercayaan Patuntung dapat kita lihat pada pelaksanaan upacara *Mappogau Sihanua* dan *Massulo Beppa*. Ritual ini sendiri merupakan satu bentuk komunikasi dari ekspresi kesyukuran anggota komunitas adat Karampuang atas keberhasilan panen yang telah mereka lakukan.

IV

Upacara Adat *Massulo Beppa*

Tradisi upacara adat *Massulo Beppa* merupakan salah satu bagian kebudayaan Indonesia yang eksistensinya telah tumbuh dan berkembang sesuai dengan perkembangan zaman. Secara struktural tradisi upacara adat *Massulo Beppa* dibangun oleh konfigurasi budaya ekspresif yang secara dominan mengandung nilai-nilai kepatuhan, solidaritas, estetika, dan religius.

Secara harfiah kata *Massulo Beppa* mengandung arti, yaitu *Massulo* = menerangi dan *beppa* = kue. Jadi, pengertian secara menyeluruh adalah menerangi kue-kue semalam suntuk, dengan iringan *de'de pangngarru'* (tabuhan gendang). Upacara ini merupakan rangkaian dari pelaksanaan upacara *Mappogau Sihanua* yang dilangsungkan tiga hari sebelumnya.

Pada hari pelaksanaan upacara *Massulo Beppa* warga Karampuang (khususnya kaum ibu-ibu) disibukkan dengan kegiatan membuat bahan-bahan sesajen untuk disiapkan dalam ritual *Massulo Beppa*, seperti: *beppa doko-doko* untuk dipersiapkan pada malam *Massulo Beppa*. Sedangkan kaum bapak-bapak sibuk mencari bahan kelengkapan seperti mengambil janur untuk bahan pembuatan ketupat (*bokong*) dan *kalole*, dan menyiapkan *laccibung* (sejenis aur) untuk bahan pembuatan *lemmang* (nasi bambu), dan daun pisang.

Semua makanan dan jenis-jenis kue tradisional dimasukkan ke dalam bakul kemudian dibungkus dengan kain. Pada bagian luar kain dihiasi lagi dengan anyaman janur yang disebut hompong.

Tradisi upacara adat *Massulo Beppa* merupakan tradisi turun temurun bagi masyarakat di Dusun Karampuang, yang dilaksanakan setiap tahun sekali. Tujuannya sebagai bentuk ungkapan rasa syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa atas segala rezeki yang telah dilimpahkan-Nya, serta kepada *To Manurung'e* di Karampuang yang telah menyediakan lahan-lahan pertanian dan perkebunan sebagai sumber mata pencaharian warga Karampuang yang tidak memiliki lahan-lahan persawahan dan perkebunan, mereka dapat mengolahnya secara bergiliran melalui persetujuan *Puang Matoa/Arung*.

Pelaksanaan upacara pesta adat *Mappogau Sihanua* dilangsungkan setiap bulan Oktober atau November. Pada tahun 2018 ini upacara adat *Mappogau Sihanua* jatuh pada hari Senin 29 Oktober 2018. Kemudian dilanjutkan upacara adat *Massulo Beppa* pada hari Rabu/Kamis 31 Oktober s/d 1 Nopember 2018. Selama tiga hari warga Karampuang beristirahat dan tidak melakukan aktivitas apa-apa.

Sebelum penentuan hari pelaksanaan upacara adat tahunan, *Tomatoa/Arung* selaku penanggung jawab penuh dengan melibatkan seluruh piranti adat dan komponen masyarakat untuk melakukan *mabbahang* (musyawarah adat). Inti dari suatu musyawarah adat adalah *mattanra esso* yaitu 'menentukan hari "H" pelaksanaan ritual upacara *Mappogau Sihanua*, penentuan hari pelaksanaan upacara adalah mencari hari baik untuk memulai aktivitas kegiatan pertanian dan perladangan.

Pada suku-suku di Indonesia banyak tempat upacara berada di dekat tiang pokok atau tiang utama, dan menjadi pusat bagi upacara-upacara keagamaan yang harus dilakukan dalam kalangan rumah tangga. Negara-negara luar Indonesia, biasanya tempat yang dianggap keramat dalam rumah adalah tempat perapian atau dapur

di mana orang tidak boleh berbuat sembarangan. Tempat upacara ini bisa pula terletak di suatu tempat pusat desa. Tempat itu dipakai melakukan ritual-ritual upacara mengenai seluruh desa. Pada pusat-pusat upacara desa serupa itu sering ada bangunan-bangunan tertentu seperti tiang-tiang upacara dari kayu atau batu, tahta-tahta batu, panggung batu, atau suatu rumah upacara. Kecuali tempat upacara tersebut, masih banyak terdapat sakral, seperti di tengah ladang atau sawah, pantai, bahkan di atas gunung (Koentjaraningrat, 1992:253)

Sehubungan dengan hal di atas, pelaksanaan upacara adat *Massulo Beppa* ditempatkan di atas rumah adat Karampuang yang ditinggali/ditempati *Puang Matoa* dan *Puang Sanro*. Makanan dan kue-kue tradisional yang terdapat dibakul-bakul dikumpulkan dekat tiang utama yang telah diberi tanda kain putih. Disitulah *Puang Sanro* melakukan ritual *Marrahung* dengan menyandarkan tongkatnya pada tiang tersebut.

Telah menjadi perhatian para ahli sejak lama, mengenai persoalan mengapa manusia percaya pada suatu kekuatan yang dianggapnya lebih penting dari padanya, dan masalah mengapakah manusia melakukan berbagai hal dengan cara-cara yang beraneka warna untuk mencari hubungan dengan kekuatan-kekuatan yang dianggapnya lebih penting tersebut.

Sehubungan dengan itu, E. B Tylor, seorang antropolog dari Inggris dalam tulisannya *Primitive Culture* (1973), menyebutkan bahwa kelakuan manusia yang bersifat religi berawal dari adanya kesadaran akan adanya paham jiwa. Tylor (dalam Arifuddin Ismail, 2007:9) menjelaskan adanya evolusi religi pada manusia yang diawali dari kepercayaan bahwa yang menempati alam sekeliling manusia adalah makhluk-makhluk halus yang tidak tertangkap oleh panca indera. Makhluk halus itu dianggap mampu berbuat hal-hal yang tidak dapat dilakukan manusia. Anggapan seperti itu menjadikan manusia memposisikan makhluk halus sebagai objek penghormatan

dan penyembahan dengan berbagai bentuk upacara, doa, sajian dan sebagainya. Religi seperti ini yang disebut *Tylor Animisme*.

Saat berlangsungnya ritual upacara, biasanya dirasakan sebagai saat yang paling genting dan gawat serta penuh dengan bahaya gaib. Seajar dengan irama gerak alam semesta (Kontjaraningrat, 1992:254).

Terkait dengan hal di atas, manusia berusaha menolak segala macam bahaya tersebut dengan segala bentuk upacara yang bertujuan mencari hubungan dengan dunia gaib. Seringkali bahaya-bahaya gaib itu datang menimpa manusia dengan berbagai macam tanda dan alamat terlebih dahulu, seperti adanya kabut dan mendung tebal disertai dengan cuaca yang sangat panas di sekitar gunung, ladang pertanian yang tidak menghasilkan panen, sering adanya orang yang meninggal atau bahkan dukun (orang pintar) yang meninggal terlalu cepat. Dalam kebudayaan masyarakat merupakan saat untuk melakukan upacara untuk berjaga-jaga dan menolak bahaya yang mendekat. Di samping karena menolak adanya bahaya yang kemungkinan semakin mendekat pelaksanaan upacara ritual tersebut juga dikarenakan adanya kepercayaan masyarakat setempat tentang kekuatan gaib dari alam (Astutik, 2003:125).

Pada saat upacara *Massulo Beppa* berlangsung diyakini mampu memberikan pelayanan batin kepada masyarakat pendukungnya, dengan patuhnya setiap rumah tangga menyiapkan segala sesuatunya tanpa merasa capek dan lelah. Selanjutnya setelah semua bahan sesajen telah disiapkan, kemudian diantar lagi ke rumah adat dikumpulkan guna mengikuti prosesi upacara *Massulo Beppa* dan menunggunya sampai pagi. Suasana dalam pelaksanaan upacara ritual *Massulo Beppa* yang tergolong unik serta sarat dengan nilai-nilai sosial budaya yakni nilai religi, nilai kepatuhan, nilai solidaritas, nilai kebersamaan yang mulai dikenal luas oleh masyarakat. Bahkan perkembangan terakhir daerah ini, banyak wisatawan-wisatawan lokal, penggiat budaya, dan peneliti-peneliti dari perguruan tinggi

di Indonesia berkunjung pada saat upacara berlangsung.

Pemimpin Upacara

Pelaksanaan upacara *Massulo Beppa* dipimpin oleh seorang perempuan yang bergelar *Puang Sanro*, yang dianggap orang yang pintar dalam melakukan ritual adat, juga ahli dalam membuat ramuan obat herbal untuk pengobatan jika ada warganya sakit. Sedangkan *Puang Gella* sebagai pendamping, dapat memimpin juga berbagai ritual upacara-upacara adat yang dilakukan dalam kawasan adat. Sedangkan *Puang Guru* ahli dalam memimpin ritual atau *ma'ba-baca* yang berkaitan agama Islam. Mengunjungi setiap rumah-rumah warga membacakan sesajen yang sudah disiapkan.

Selanjutnya pada malam upacara adat *Massulo Beppa* *Puang Sanro* selaku pemimpin upacara melalui ritual *Marrahung*. Alat pedupaan yang sudah dibakar diserahkan kepada orang-orang yang duduk dibagian pinggir, memutar kue-kue yang berada di tengah-tengah kerumunan secara estafet sebanyak tiga kali. Tujuannya mengusir roh-roh jahat yang akan mengganggu, sekaligus mendoakan seluruh warganya agar selalu diberikan rezeki, keselamatan, kesehatan, ketentraman dalam melakukan aktivitasnya sebagai petani.

Pelaksanaan Upacara adat *Massulo Beppa*

Dalam pelaksanaan upacara adat *Massulo Beppa* di Dusun Karampuang, baik langsung maupun tidak langsung, melibatkan beberapa pihak antara lain:

- *Puang Sanro* (pemimpin upacara dari kaum perempuan)
- *Puang Gella* (pemimpin upacara dari kaum laki-laki)
- *Puang Arung*
- *Puang Guru*
- *Muda-Mudi*

- Ibu-ibu rumah tangga
- Keluarga dan Kerabat, dan lain-lain

Tiga hari setelah pelaksanaan upacara *Mappogau Sihanua* di atas Bukit Karampuang, kemudian malam upacara *Massulo Beppa/Ma'bali Sumange* di rumah adat Karampuang.



Massulo Beppa/Ma'bali sumange merupakan rangkaian dari upacara *Mappogau Sihanua* yang baru selesai dilaksanakan dua sebelumnya. Upacara adat *Massulo Beppa* adalah ritual menerangi makanan dan kue-kue tradisional semalam suntuk yang telah disiapkan oleh setiap

rumah tangga. Sedangkan *Ma'bali Sumange* mengandung makna mengembalikan semangat para warga selama satu tahun menjalani rutinitas kepetaniannya.

Massulo Beppa/Ma'bali Sumange merupakan acara tahunan dan sudah turun-temurun dilaksanakan seluruh warga masyarakat adat Karampuang, ketika masih diliputi perasaan senang dan gembira. Karena telah berhasil melakukan atau melewati upacara *Mappogau Sihanua*, yang dianggap sebagai upacara yang paling besar dalam kawasan adat dan melibatkan banyak orang sebagai pendukung kebudayaan. Tradisi upacara adat ini, belum dapat dilaksanakan sebelum sawah-sawah adat selesai di panen. Warga baru memulai aktivitas mengolah tanah persawahan dan perkebunan setelah upacara *Massulo Beppa/Ma'bali Sumange* sudah dilaksanakan.

Pada hari "H" pelaksanaan *Massulo Beppa/Ma'bali Sumange* maka kesibukan ibu-ibu mulai terlihat dalam setiap rumah tangga. Mereka sibuk menyiapkan bahan-bahannya dan mengolahnya. Beras yang akan dibuat *Sokko patanrupa* dan *Beppa doko-doko* direndam pada malam hari. Pada pagi hari ibu-ibu melakukan kegiatan *mallampu'*

(menumbuk) beras yang sudah direndam untuk diproses menjadi tepung. Sebagian warga masih ada yang menumbuk beras dengan menggunakan lesung kayu untuk menjadi tepung. Tetapi ada pula di antara mereka membawa ke pabrik penggilingan tepung biar cepat proses pengerjaannya. Selain *beppa doko-doko* yang dianggap sebagai kue kekhasan oleh masyarakat Karampuang. Mereka juga membuat *sokko patanrupa* (empat warna hitam, putih, merah dan kuning), ayam *nasu likku* (ayam masakan lengkuas), *bokong* (ketupat) dan *kalole* (jenis makanan yang terbuat beras dan daun pandan wangi dan janur), *peco boe* (menu sayur yang terbuat dari kacang ijo) *kaju bete* (menu ikan teri kering yang dicampur dengan kelapa parut) dan pisang raja yang telah masak.

Selain itu, seluruh warga baik bapak-bapak dan ibu-ibu yang ikut acara *Massulo Beppa/Ma'wali Sumange* dapat menyiapkan daun-daunan sebagai ramuan-ramuan yang akan dijadikan obat herbal untuk pengobatan warga yang sedang sakit. Ramuan-ramuan yang mereka siapkan terdiri atas 40 (empat puluh) jenis daun-daunan yang diperoleh hutan maupun di sekitar pekarangan rumah warga.

Menjelang malam, warga masyarakat Karampuang khususnya kaum ibu-ibu membawa bakul-bakul di atas kepalanya berjalan kaki ke rumah adat. Bakul yang berisi makanan dan kue tradisional sudah dihiasi dengan hompong yang dibuat dari daun janur enau.

Menjelang pukul 21.00 wita rumah adat Karampuang yang tinggali Puang Arung dan Puang Sanro mulai dipadati oleh warga khususnya kaum ibu-ibu yang membawa bakul-bakulnya untuk ikutkan dalam ritual *Massulo Beppa/Ma'wali Sumange*. Bakul-Bakul tersebut dikumpulkan di ruang tengah kemudian ditancapkan *pesse pelleng* (lampu tradisional).

Sebelum dilakukan ritual *Massulo beppa/Ma'wali Sumange*, maka terlebih dahulu dimulai pukulan *de'de panggaru* atau biasa disebut *genrang Sanro* untuk diperdengarkan terus menerus hingga ritual *Marrahung* selesai dijalankan oleh Puang Sanro. Selanjutnya duapasang



muda dan mudi dipersilahkan masuk ke tengah-tengah acara (dekat dari tiang utama). Kedua pasang muda-mudi tersebut ditunjuk langsung oleh *Puang Gella* (tokoh adat) untuk melakukan mekkere-kere (mengiris-iris daun-daun ramuan) yang akan digunakan

sebagai bahan obat herbal. Warga Karampuang mengenalnya sebagai ramuan enteng jodoh.

Daun ramuan diiris terdiri atas 40 (empat puluh) jenis, diletakkan dalam suatu wadah khusus yang disebut *hallaja* (talang/dulang). Irisan-irisan tersebut dimasukkan ke dalam mangkok kuno yang berwarna putih, jika irisan-irisannya dianggap cukup, maka sebagian dimasukkan ke dalam tempayan besar yang berisi air dan sebagian lagi digunakan untuk ritual *mabbacce* (membersihkan/mensucikan) di lokasi sumur tua pada waktu menjelang pagi.

Pukul 22.00 wita ritual *Márrahung* dimulai, dihadapan *Puang Sanro* telah disiapkan bahan-bahan pedupaan berupa: 1 gelas air putih, dupa, sirih dan pinang, 3 buah mangkok kuno yang berisi ramuan daun-daunan. Sedangkan talang/dulang yang berisi sesajen berupa: *sokko patanrupa*, *Manu nasu likku*, pisang, *bokong* (ketupat), *kalole*, *lemang*, *peca boe*, *kaju bete*, *beppa doko-doko* dan *beppa pitu*.

Sesajen untuk persembahan tersebut diletakkan dekat pada tiang utama, sebagai bentuk representatif dari sebatang pohon yang mampu menghubungkan dengan leluhurnya. Sekaligus sebagai bentuk jamuan kepada nenek



moyang mereka, yang secara kasat mata turut dalam kegembiraan. Selanjutnya, *Puang Sanro* dan *Puang Gella* sama-sama duduk tafakkur menghadap ke barat di belakang dua orang pinati yang sedang memangku talang/dulang yang berisi sesajen. Seseekali *Puang Sanro* melemparkan *henno ase* (beras disangrai) ke bakul-bakul kue maupun ke arah pengunjung. Setiap kali *Puang Sanro* selesai membaca mantra maka dilakukan lagi *Marrahung* yaitu pengunjung atau orang-orang yang berada dibagian pinggir memegang alat pedupaan yang masih berasap secara estafet menyerahkan kepada pengunjung berikutnya sampai tiga kali putaran. Sementara itu *Puang Gella* memercikkan (*mangeppi*) air ramuan obat herbal ke semua pengunjung atau orang-orang yang berada di atas rumah adat. Ritual memercikkan air dari ramuan herbal sebagai simbol pembersihan/pensucian diri sebelum memulai kembali aktifitas seperti biasa.

Menurut penuturan *Puang Gella*, bahwa: Setelah ritual *Massulo beppa/Ma'bali Sumange* yang berlangsung semalam suntuk,



kemudian dilanjutkan ritual *mabbacce/dibecce* di sumur adat menjelang pagi. Setelah warga selesai *mabbacce/dibecce* barulah kue-kue itu dapat diambil oleh pemiliknya untuk dibawa pulang ke rumahnya masing-

masing. Selain itu, warga juga berhak mengambil air ramuan obat yang telah dibuat oleh *Puang Sanro* untuk pengobatan anggota dalam rumahnya. (Wawancara Puang Mangnga, tanggal 1 November 2018). Menurut Muhannis pemerhati kebudayaan Karampuang, bahwa:

Malam massulo beppa dimaknai tidak ada perbedaan dalam stratifikasi sosial di tengah masyarakat adat Karampuang, yang membedakan hanya tugasnya sebagai rumpun Arung dan Gella sehari-hari (Wawancara Puang Mangnga: 1 November 2018).

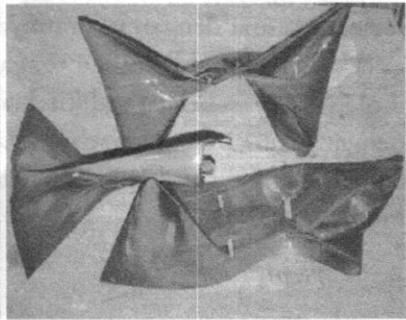
Kuatnya sistem nilai sosial budaya yang tertanam dalam masyarakat adat Karampuang, tentunya tidak terlepas dari peran sosialisasi terhadap generasi baru. Dengan sederet ritualisme yang telah disebutkan sebelumnya, belum tentu semua individu dapat mendukung terhadap pelaksanaan ritualisme jika tidak memiliki rasa kepatuhan terhadap nilai-nilai sosial budaya masyarakat setempat.

Selain faktor kepatuhan warga, upacara-upacara tradisional lainnya yang rutin dilaksanakan oleh masyarakat Karampuang sebagai salah satu perwujudan budaya yang mempunyai unsur kebudayaan yang bertahan lama yang tidak mudah direnovasi, karena dilatarbelakangi dengan nilai-nilai kepercayaan yang mengandung nilai sosial budaya, nilai religius dan nilai kebersamaan yang mampu memberikan pelayanan batin kepada penduduknya yang terjaring dalam seluruh aspek kehidupan masyarakat. Mereka beranggapan bahwa dengan kekuatan leluhur yang tetap dikenang dapat menjadi pendorong untuk mampu berbuat, bekerja, berpikir lebih baik untuk memperbaiki mutu kehidupan yang merupakan dambaan semua orang. Alasan utama dalam pikiran mereka (masyarakat adat Karampuang) adalah adanya pesan leluhur yang berbunyi: *tenna solong waede, tenna loloang raung kaju lele saie*, artinya bahwa air tak akan mengalir, daun-daun tak akan menghihau, penyakit akan merajalela, apabila tidak menjalankan atau melakukan ritual upacara.

V

Jenis-jenis Makanan dan Proses Pembuatannya

1. *Beppa Doko-doko*



Doko-doko adalah merupakan makanan tradisional yang harus ada dalam upacara adat *Massulo Beppa/Ma'bali Sumange*, makanan ini dibuat oleh seluruh warga masyarakat Karampuang untuk diikutsertakan dalam upacara tersebut.

Bahan-bahannya:

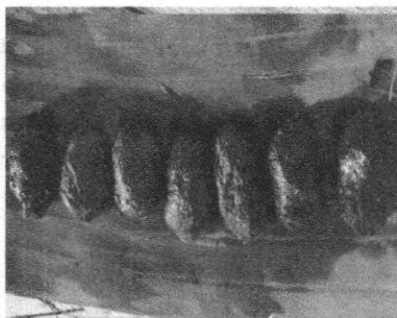
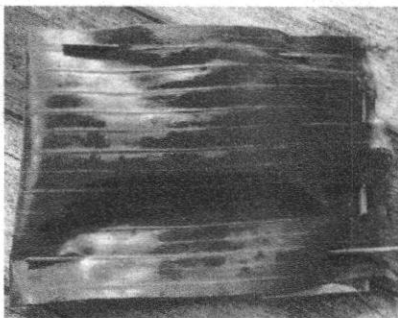
- Tepung ketan hitam
- Gula merah
- Kelapa

Cara pembuatannya:



Parut kelapa yang agak muda lalu campur dengan gula merah masak dengan api kecil sampai agak kental gula kelapanya (karake). Selanjutnya buat adonan dari tepung ketan hitam dicampurkan air secukupnya lalu aduk sampai dapat dibentuk. Ambil adonan tersebut sesuai dengan ukurannya, buat seperti bola-bola lalu di isi gula kelapa (karake) bagian tengahnya, lalu ambil daun pisang dan diolesi minyak kelapa sedikit biar tidak lengket dan lalu bungkus dengan daun pisang tersebut. Pada bagian atas pertemuan ujung daun pisang ditusuk lidi agar tidak terbuka selanjutnya dikukus hingga matang.

2. *Beppa pitu*



Beppa pitu artinya tujuh kue. *Beppa pitu* ini adalah salah satu jenis kue yang disertakan dalam acara ritual *Massulo beppa*, kue ini juga bahan dasarnya sama dengan *doko-doko* yakni dari tepung ketan hitam, kelapa dan gula merah.

Bahan-bahannya:

- Tepung ketan
- Gula
- Kelapa

Cara pembuatannya:

Tepung beras ketan hitam diberi air secukupnya kemudian campurkan gula jawa dan kelapa parut aduk sampai menyatuh hingga bisa dibentuk adonan. Setelah adonannya sudah siap, siapkan daun pisang dan oleskan minyak kelapa. Selanjutnya dibuat sesuai ukurannya, bentuk seperti bola-bola kecil sebanyak tujuh biji kemudian letakkan di daun pisang, setelah cukup 7 biji bungkus ke dalam daun pisang dan ditusuk lidi bagian pinggirnya supaya tidak keluar ketika dikukus, setelah matang angkat dan dinginkan.

3. *Lemmag* (nasi bambu)



Lemmang merupakan salah satu makanan kuliner Nusantara. Dan hampir setiap wilayah provinsi di Indonesia mengklaim *lemmang* (nasi bambu) berasal dari wilayah mereka. Namun *lemmang* yang terdapat di Dusun Karampuang sangat berbeda cara pembuatannya yakni dengan cara direbus, sedangkan *lemmang* pada umumnya cara pembuatan dengan diasapi atau dibakar. Begitupun bambu yang digunakan bentuknya kecil dan sangat tipis, masyarakat Karampuang menyebutnya dengan sebutan *Laccibung* (sejenis aur).

Bahan-bahannya:

- Beras ketan
- Garam

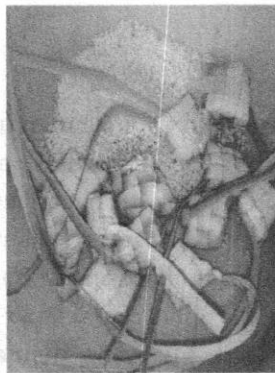
Cara pembuatannya:

Menyiapkan potongan-potongan *laccibung* yang panjangnya berbeda-beda tergantung *laccibung* yang diambil dihutan. Biasanya bisa muat atau dimasukkan ke dalam panci karena *lemmang* yang disiapkan dalam upacara caranya direbus bukan diasapi atau dibakar seperti *lemmang* pada umumnya. Beras ketan dicuci terlebih dahulu dan tiriskan. Selanjutnya, bambu *laccibung* dilapisi bagian dalamnya dengan pucuk daun pisang kemudian berasnya dimasukkan sebanyak tiga seperempat dari bagian bambu, lalu ditutup bagian atasnya dengan daun pisang. Terakhir, masukkan ke dalam panci, kemudian rebus bersama ketupat, dan kalole, hingga matang. Setelah *lemmang* matang, dimasukkan ke dalam bakul bersamaan dengan makanan yang lainnya untuk disertakan dalam upacara adat, barulah dapat dimakan setelah keesokan harinya.

4. *Bokong* (Ketupat)

Ketupat merupakan simbol makanan di hari lebaran bagi orang Islam di Nusantara ini. Makanan yang terbuat dari beras dimasukan ke dalam anyaman daun kelapa berbentuk persegi. Seperti yang tertulis dalam laman Kompas dituturkan, bahwa sejarah ketupat

berasal dari kisah hidup Sunan Kalijaga. Tepatnya di abad ke-15 hingga 16, saat ia menjalani masa syiar Islamnya, Sunan Kalijaga menjadikan ketupat sebagai bagian dari budaya yang memiliki filosofi Jawa yang melebur dengan nilai ke-Islaman. Di sisi lain ada pula yang menuturkan bahwa ketupat pertama kali diperkenalkan oleh Sunan Bonang pada abad ke-15 yang kemudian dalam bahasa Jawa dikenal sebagai kupat (Aninditya Ardhana Riswari, 2018).



Di daerah Sulawesi Selatan khususnya suku Makassar terkenal dengan kuliner coto Makassar, saat disantap harus ada ketupat sebagai pasangannya. Ketupat dapat kita jumpai setiap hari di warung-warung yang menjual coto Makassar. Tetapi bagi masyarakat yang tinggal di pedesaan biasa makan ketupat di hari lebaran Idul Fitri dan Idul Adha saja. Selain itu, ketupat juga dijadikan salah satu makanan wajib ada dalam sajian kegiatan upacara adat. Seperti pada kegiatan upacara adat *Massulo Beppa* di Dusun Karampuang Sinjai.

Bahan-bahannya:

- Beras biasa

Cara pembuatannya:

Pertama siapkan terlebih dahulu janur (daun kelapa yang masih muda) atau daun pandan wangi untuk bahan pembuatan ketupat. Kemudian janur atau daun pandan wangi tersebut dianyam menjadi

bentuk ketupat. Selanjutnya beras dicuci sampai bersih, lalu tiriskan ke dalam wadah hingga airnya menetes. Setelah itu, anyaman yang sudah berbentuk ketupat diisi $\frac{1}{2}$ beras sesuai dengan besarnya ketupat yang dibuat. Kemudian dididihkan air dipanci atau diperiuk batu. Jika airnya sudah mendidih masukkan ketupat satu persatu ke dalam panci dan masak sampai 5 jam lamanya, dan sesekali ditambahkan air dipanci karena sudah berkurang.

5. Kalole

Kalole merupakan makanan tradisional yang disajikan dalam upacara adat. *Kalole* berbeda dengan ketupat walaupun bahannya sama masing-masing terbuat dari beras dan menggunakan janur, namun bentuk dan cara menganyamnya juga berbeda. Kemudian janur yang dipakai harus janur dari pohon enau/aren. Tidak semua masyarakat di Sulawesi Selatan mengenal makanan ini. Hanya beberapa daerah saja yang menjadikan salah satu makanan sajian pada hari lebaran. Termasuk di Dusun Karampuang Sinjai, *kalole* merupakan satu makanan yang harus ada dalam upacara adat *Massulo Beppa*.



Bahan-bahannya:

- Beras biasa

Cara pembuatannya:

Siapkan janur yang akan dianyam menjadi bentuk *kalole*. Kemudian beras dicuci terlebih dahulu sampai bersih, lalu tiriskan ke dalam wadah. Selanjutnya janurnya dianyam, setiap anyamannya selesai langsung di isi kira-kira $\frac{1}{4}$ beras lalu ditutup kembali dengan ujung daun janur yang sementara dianyam jadi *kalole*. Pada saat akan direbus, satukan 3-4 *kalole* dan diikat menjadi satu bagian dengan menggunakan tali rafia agar tidak terbongkar. Dulu masih menggunakan tali dari kulit batang pisang yang dikeringkan. Selanjutnya rebus air dipanci atau hingga mendidih, lalu masukkan *kalole* satu persatu. Biasanya kalau jumlahnya cuma sedikit, direbus bersama ketupat dan lemmang. Kemudian masak di atas tungku dengan menggunakan kayu bakar hingga matang. Selama proses dimasak sesekali ditambahkan air ke panci karena berkurang terus selama 5 jam.

6. *Sokko patanrupa* (nasi ketan 4 warna)

Sokko adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan yang biasa disajikan dalam setiap pelaksanaan upacara adat pada masyarakat Bugis-Makassar. Termasuk pada kegiatan upacara adat *Massulo Beppa/Ma'bali Sumange* di Dusun Karampuang Sinjai. *Sokko* tidak menggunakan bumbu sedangkan *kaddo minnyak* dibuatkan bumbu khusus. *Sokko patanrupa* memiliki 4 macam warna, yakni *sokko pute* (putih), *sokko bolong* (hitam), *sokko cella* (merah), dan *sokko onnyi* (kuning). Adapun *sokko onnyi* (kuning) ini dari *sokko warna putih* yang diberi pewarna dari kunyit dicampur dengan bumbu dapur lainnya. *Sokko* yang diberi bumbu inilah yang yang disebut *kaddo minnyak*, karena bumbunya terbuat dari olahan kelapa dimasak lama

hingga mengeluarkan minyak, sehingga disebutnya dengan *sokko patanrupa* (empat warna).



Bahan-bahannya:

- beras ketan hitam
- beras ketan putih
- beras ketan merah
- ketan beras kuning (beras ketan putih diberi bumbu)
- kunyit
- garam
- bawang putih
- bawang merah
- Kelapa (santan)
- Serei
- lengkuas

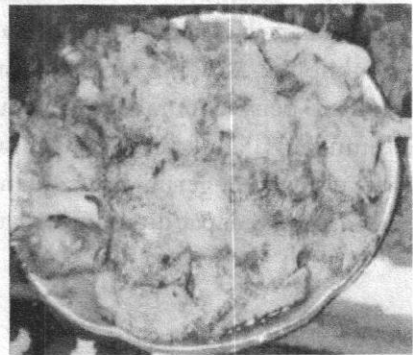
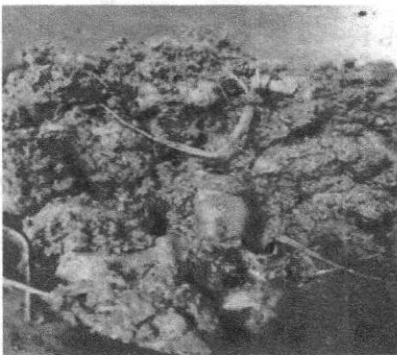
Cara pembuatannya:

Sebelum membuat *sokko/kaddo* minyak, maka terlebih dahulu membuat minyak khusus, yakni menyiapkan kelapa tua lalu diparut dan diambil santannya. Kemudian santan dididihkan selama beberapa jam lamanya sampai mengeluarkan minyak. Selanjutnya

minyak yang sudah disaring ditumiskan dengan bumbu-bumbu seperti serei, lengkuas, bawang putih, dan bawang merah yang sudah diiris-iris halus digoreng/dididihkan sampai agak berkurang minyaknya, serta diberi garam secukupnya, maka jadilah bumbu untuk *kaddo minnyak*. Selanjutnya untuk pembuatan sokko. Beras yang sudah direndam semalaman baik beras ketan putih, hitam, merah dikukus sampai matang. (khusus untuk *sokko* yang warna kuning, saat beras ketan putih direndam diberi kunyit sedikit biar warnanya tampak kuning). Setelah matang tuang ke dalam nampan/loyang dan masukkan sedikit-sedikit bumbu *kaddo minnyak* tadi dengan cara nasi ketannya dipukul pukul dengan menggunakan sodet kayu sampai menyatu dan rata.

7. *Manu Nasu Likku*

Manu nasu likku adalah masakan lengkuas. Makanan ini berbahan dasar lengkuas dan ayam kampung. Diolah dengan berbagai macam rempah tradisional seperti lengkuas, sereh, dan jahe yang diparut kasar. Kemudian dicampur kelapa sangrai beserta bumbu-bumbu pelengkap lainnya seperti merica, bawang merah, bawang putih, dan pala.



Bahan-bahannya:

- Ayam kampung 1 ekor

- Lengkuas parut atau di cancan 2 liter
- Cempa (asam jawa)
- Kelapa 2 butir (untuk santan dan untuk disangria)
- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 5 siung
- Jahe 3 ruas
- Lada merica secukupnya
- Serei 2 Batang
- Kunyit halus 1 sendok
- Penyedap rasa/gula secukupnya
- Ketumbar 2 sendok makan
- 1 butir kelapa sangria
- Garam secukupnya

Cara pembuatannya:

Setelah ayam disembelih, dibersihkan bulu-bulunya dengan cara mengasapi sampai kulitnya terlihat agak kecoklatan. Kemudian dipotong-potong sesuai dengan selera. Lalu dilumuri dengan perasan cempa (asam jawa). Didihkan santan dari perasan pertama (santan kental) sampai menggumpal dan berkurang hingga setengahnya. tuangkan ayam dan lengkuas secara bersamaan. Masukkan kelapa sangrai, selanjutnya masukkan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, jahe, ketumbar), merica secukupnya, 2 batang serei yang sudah digebrek, kunyit satu sendok makan, penyedap rasa/gula secukupnya dan garam secukupnya. Kemudian diaduk terus sampai santan agak berkurang, kalau sudah berkurang/mengering itu tandanya sudah matang. Ketika akan siap dihidangkan dapat ditaburi bawang goreng.

8. Peco Bue

Salah saju jenis makanan yaitu lauk yang berbahan dasar kacang ijo, yang harus disiapkan dalam pelaksanaan upacara adat *Massulo Beppa*. Makanan atau lauk ini selalu dibuat oleh warga sebagai menu

tambahan dalam rumah tangganya, dan tidak ada waktu-waktu khusus untuk membuatnya.



Bahan-bahannya:

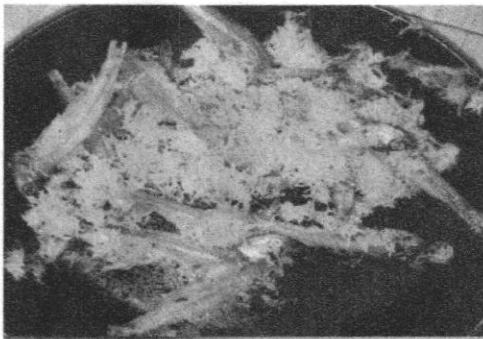
- kacang ijo
- bawang putih dan bawang merah
- merica,
- cabe/Lombok
- garam

Cara pembuatannya:

Kacang ijo dimasak terlebih dahulu sampai matang kemudian ditumbuk sampai halus. Selanjutnya bumbu-bumbu seperti bawang putih, merica, cabe/Lombok dan garam secukupnya lalu dimasukkan dan diaduk sampai menyatu rasanya.

9. *Kaju/laha bete*

Kaju bête adalah salah satu lauk yang selalu disaring dalam setiap upacara adat, yang berbahan dasar ikan teri kering dan kelapa parut.



Bahan-bahannya:

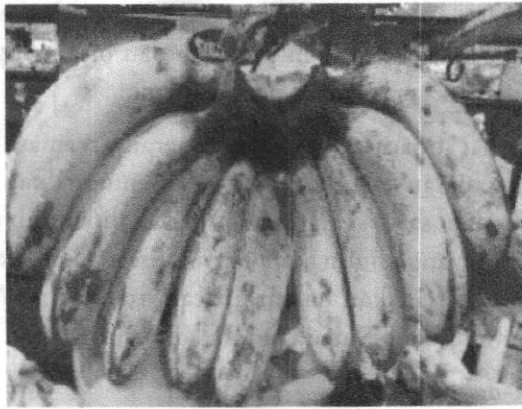
- Ikan teri ukuran sedang
- Kelapa setengah tua
- Garam
- Penyedap rasa

Cara pembuatannya:

Ikan teri dan kelapa diparut dimasak secara bersamaan sampai matang kemudian masukkan bumbu garam dan penyedap rasa.

10. *Otti Raja* (Pisang Raja)

Pisang raja merupakan salah satu kelengkapan dalam ritual *Massulo Beppa*. Bahannya diperoleh dari kebun-kebun warga yang menanam pisang raja. Ada pula yang diperoleh dengan membeli di pasar.



A. Makna Simbolik Makanan Dalam Upacara *Massulo Beppa*

Telah diutarakan sebelumnya bahwa tradisi upacara *Massulo Beppa* bahwa tradisi kebudayaan ini merupakan suatu tradisi yang selalu dilaksanakan oleh masyarakat adat Karampuang setiap tahun sekali. Hal ini menandakan bahwa tradisi ini masih berfungsi bagi masyarakat pendukungnya. Di samping itu juga terdapat makna-makna simbolik yang sangat berarti bagi mereka, terutama di dalam sesaji-sesaji yang disiapkan. Makanan-makanan yang disajikan dan disiapkan oleh warga terdapat pesan-pesan yang terselubung dan perlu pemahaman tersendiri sehingga orang bisa mengetahui makna apa saja yang terkandung dalam sesaji tersebut.

Makna ritual dalam upacara adat *Massulo Beppa* yang masih sangat tradisional biasanya terdapat bentuk-bentuk yang di dalamnya mengandung petunjuk-petunjuk yang penyampaiannya melalui lambang-lambang atau simbol-simbol dengan makna tersendiri. Simbol atau lambang yang dinyatakan dalam ritual upacara mengandung makna yang terselubung seperti perilaku seseorang, yang diungkapkan melalui isyarat-isyarat tertentu dan belum banyak diketahui, selain masyarakat pendukungnya. Oleh karena itu, maka dalam kajian ini akan dilakukan penjelasan dari makna simbolik yang ada dalam tradisi masyarakat adat Karampuang.

Artinya dengan lambang-lambang yang diberi arti secara sistematis, manusia saling menyampaikan perasaan dan bisa mengerti maksud yang sebenarnya serta menjadi pengalaman.

Setiap ritual upacara di setiap daerah, termasuk di Dusun Karampuang biasanya tidak pernah meninggalkan sesaji yang merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam setiap upacara. Sesaji yang digunakan harus disesuaikan dengan tujuan dan maksud dilaksanakan dalam upacara tradisional *Massulo Beppa* di Dusun Karampuang Sinjai, antara lain yaitu:

1. *Doko-doko*

Doko-doko yang terbuat dari beras ketan hitam dan bagian tengahnya terdapat karake (kelapa dicampur gula merah) mengandung makna manisnya sebuah kehidupan yang penuh dengan nilai-nilai persaudaraan dan kekeluargaan. *Beppa doko-doko* ini hanya dapat dibuat sekali dalam setahun oleh seluruh warga yakni pada moment pesta adat saja.

2. *Beppa pitu*

Beppa Pitu atau arti dari harfiahnya kue tujuh. Kue ini sebagai simbol dari tujuh orang yang muncul secara tiba-tiba di atas Bukit Karampuang. Ketujuh orang tersebut adalah sosok pemimpin. Enam di antaranya adalah berjenis kelamin laki-laki dan satu adalah perempuan. Keenam laki-laki tersebut pergi dan mencari wilayah masing-masing. Namun perempuan tersebutlah yang didaulat untuk memimpin Karampuang. Perpisahan ke tujuh bersaudara ini disebut *Lao Cimbolonna*, *Monro Campenna*, artinya (andaikan sebuah kelapa, sebagian besar buah kelapa itu pergi ke tempat lain, yang tinggal hanyalah pucuk tempurungnya). Terjadinya perpisahan ini dengan perintah langsung dari pemimpin perempuan tadi. Adapun wilayah-wilayah yang menjadi daerah tujuan mereka akan menjadi raja adalah: *Ellung*

Mangenre, Bonglangi, Bontona Barua, Carimba, Lante Amuru, dan Tonase.

3. *Bokong (ketupat)*

Ketupat, jika dilihat dari proses pembuatannya yang cukup rumit, janur dianyam dan dirapatkan dan tidak semua orang bisa membuat ketupat, hanya segelintir orang saja yang dapat membuatnya. Ketupat dapat dimaknai sebagai eratnya kekerabatan dan silaturahmi yang harus terus tetap dijalin oleh sesama. Ketupat yang memiliki empat persegi atau sudut dimaknai sebagai keseimbangan alam yang menunjuk empat arah mata angin yakni, timur, selatan, barat, dan utara. Isinya ketupat warna putih mencerminkan kebersihan dan kesucian.

4. *Kalole & Lemmang*

Makna dari masakan *kalole dan Lemmang* dalam ritual upacara *Massulo Beppa* dalam masyarakat Karampuang adalah sebagai ungkapan rasa syukur atas hasil panen yang diterima, serta kehidupan yang telah dilalui selama satu tahun. Selain itu, agar dimasa-masa mendatang selalu diberikan perlindungan, kesehatan, keharmonisan dalam keluarga, antar warga, serta hasil panen yang maksimal.

5. *Sokko Patanrupa*

Kaddo minnyak ini menyimbolkan harapan agar dalam kehidupan rumah tangga tidak bercerai berai tetap bersatu padu, dan selalu diberi rezeki agar hidup ini selalu nyaman dan menyenangkan. Cikal bakal kehidupan yang akan datang diharapkan selalu berada dalam puncak kebahagiaan yang selalu menyenangkan. *Sokko patanrupa* masing-masing memiliki makna tersendiri dalam kandungan warnanya, yaitu:

- *sokko pute* (nasi ketan putih) mengandung makna sebagai air.

- *sokko bolong* (nasi ketan hitam) mengandung makna sebagai tanah.
- *sokko cella'* (nasi ketan merah) mengandung makna sebagai api.
- *sokko onnyi* (nasi ketan kuning) mengandung makna sebagai angin.

6. *Manu Nasu Likku*

Masakan *Manu Nasu Likku*, yang disiapkan dalam upacara *Massulo Beppa* mengandung makna yang tersirat, yakni melambangkan kesucian hati terhadap warga Karampuang, untuk menebus atas segala kesalahan-kesalahannya selama setahun ini, baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Seperti layaknya bayi yang baru selesai dilahirkan belum mempunyai kesalahan.

7. *Peco Boe*

Peco boe adalah menu masakan yang terbuat dari kacang hijau. Kacang hijau melambangkan atau menyimbolkan kesuburan dan hasil pertanian yang melimpah. Di campur dengan bumbu bawang merah dan putih melambangkan makna perbuatan manusia baik buruk yang selalu jadi pertimbangan.

8. *Kaju/laha bête*

Kaju/laha bête ada olahan ikan teri dicampur kelapa parut. Laha bête menjadi simbol dari ketabahan, kesederhanaan, keuletan dalam hidup dan sanggup hidup dalam situasi ekonomi yang paling bawah sekalipun. Ikan teri hidupnya selalu bergerombol. Filosofi yang dapat diambil, sebagai contoh dari kebersamaan dan kerukunan. Begitupun masyarakat Karampuang selalu menjaga kerukunan antarwarga, dan selalu berkumpul di rumah adat.

9. *Otti (pisang raja)*

Otti raja (pisang raja) bagi masyarakat di Dusun Karampuang pisang raja sebagai simbol pemimpin (raja) yang selalu didukung oleh seluruh rakyatnya. Suatu masyarakat akan hidup tentram dan bahagia jika antara pemimpin dan rakyatnya akan saling mendukung dan saling melengkapi. Pemimpin (raja) tidak semena-mena pada rakyatnya tetapi mengayomi pada rakyatnya. Sehingga kehidupan akan tentram, makmur, dan bahagia.

Daftar Pustaka

- Alimuddin, Muhammad Ridwan. 2013. Sandeq Perahu Tercepat Nusantara. Yogyakarta: Ombak.
- Aninditya Ardhana Riswari, 2018. <https://www.Goodnewsfromindonesia.id/2018/06/14/mengulas-lebih-dalam-sajian-khas-lebaran-masyarakat-indonesia>
- Anonim. 2012. Bahan Ajar Krida Pemandu Wisata, Penyuluh Wisata dan Kuliner Wisata. Pdf
- Bloch, Maurice. 1992. Prey Into Hunter, The Politics of Religious Exprience. Cambridge: UK
- Blumer, Herbeet. 1969. "Society as Symbolic Interactions "dalam Human Behavior and Social Processes. Boston: Houghton Mifflin, Inc.
- Bungin, Burhan. 2009. Analisis Data Penelitian Kualitatif. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Daeng, Hans. 2005. Manusia, Kebudayaan dan Lingkungan: Tinjauan Antropologi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Daliman, A. 2001. Makna Simbolik Nilai-nilai Kultural Edukatif Bangunan Kraton Yogyakarta: Suatu Analisis Numerologis dan Etimologis. Jurnal Humaniora. Volume XIII. No.I

- Danandjaja, James. 1997. *Folkloor Indonesia: Ilmu Gosif, Dongeng, dll.* Jakarta: PT. Pustaka Utama Grafiti.
- Darman. 2007. *Komunitas Adat Karampuang di Sinjai.* (Disertasi). Makassar: Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin Makassar.
- Elly, Kama & Ridwan Effendi. 2013. *Ilmu Sosial Budaya Dasar.* Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Endwarsa, Suwardi. 2008. *Metodologi Penelitian Sastra.* Yogyakarta: Media Persindo.
- European Commission, Directorate-General for Research. 2007. *European Research on Traditional Foods.* [online] Available at: http://www.fp7.org.tr/tubitak_content_files/268/dokumanlar/traditional-foods.pdf [Accessed 5 Agustus 2018].
- Geertz, Clifford. 1992. *Kebudayaan dan Agama.* Terjemahan dari buku "The Interpretation of Culture: Selected Essays" oleh Franciscus Budi Hardiman. Yogyakarta: Kanisius.
- Haryono, Timbul. 2013. "Sejarah Makanan dan Gaya Hidup Nusantara dan Zaman Jawa Kuno Hingga Abad-21". Yogyakarta: Seminar Arus Balik memori Rempah dan bahari Nusantara, Kolonial dan Puskolonial, 19 Oktober 2013.
- Hidayah, Khotim. 2012. (<http://hidayah-khotim.blogspot.co.id/2012/01/apakah-makanan-tradisional-itu.html>). Diakses pada tanggal 20 juni 2018.
- Ihromi, T.O. 2006. *Pokok-Pokok Antropologi Budaya.* Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Iriani & Ernati. 2007. *Makna Tepak dalam Upacara Adat Perkawinan Orang Kayuagung di Sumatera Selatan.* Padang: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, Balai

- Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Padang.
- Ismail, Arifuddin. 2012. *Agama Nelayan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Keesing, Roger M & Gunawan S. 1992. *Antropologi Budaya Suatu Perspektif Kontemporer*. Jilid II. Terjemahan dari buku "Cultural Anthropology A Contemporary Perspective" oleh R.G. Sockadijo. Jakarta: Arlangga.
- Koentjaraningrat. 1996. *Pengantar Antropologi 1*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- _____. 1987. *Sejarah Antropologi*. Jakarta: Universitas Indonesia. (UI- Press)
- _____. 1980. *Sejarah Antropologi 1*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Little John, Stephen W & Karen A. Foss. 2009. *Teori Komunikasi (Theories Of Human Communication)* edisi 9. Jakarta: Salemba Humanika.
- Malo, Manase, dkk. 1985. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Karunika.
- Mantra, Ida Bagus. 2004. *Filsafat Penelitian dan Metode Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Pustaka belajar.
- Morissan. 2013. *Teori Komunikasi*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Muhilal. 1995. Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Mulyana, Deddy. 2013. *Ilmu Komunikasi; Suatu Pengantar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy. 2000. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.

- Nasution, S. 2003. Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif. Bandung: Tarsito.
- Poerwanto, Hari. 2006. Kebudayaan dan Lingkungan, dalam Perspektif Antropologi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Lynn H. Turner, Richard West. 2008. Pengantar Teori Komunikasi Analisis Dan Aplikasi. Jakarta: Salemba Humanika
- Sangarimbun, Masri. 1995. Metode Penelitian Survei. Jakarta: LP3ES.
- Sastroamidjojo, S. 1995. Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Hal 62-66.
- Spradley, James P. 2007. Metode Etnografi (penyunting Amiruddin) Cet. 1. Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya.
- Suparlan, Parsudi. 1993. Manusia, Kebudayaan dan Lingkungan. Jakarta: CV Rajawali.
- Sobur, Alex. 2013. Semiotika Komunikasi. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Turner. Victor. 1967. The Forest of Symbols. Ithaca: Cornell. University Press.
- Winarno, F.G & Rahayu, T.S. 1994. Bahan Makanan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminasi. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

**MAKNA SIMBOLIK MAKANAN
TRADISIONAL DALAM UPACARA
PERKAWINAN ADAT DI
KABUPATEN BONE**

Raodah

I

Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang tidak hanya berfungsi bagi pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya, tetapi juga mengembangkan fungsi sosial dan fungsi ritual keagamaan. Berbagai jenis makanan dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tinggi rendahnya kebudayaan suatu bangsa. Demikian halnya dengan makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik beraneka macam dan jenisnya mencerminkan potensi alam daerah masing-masing (Endang Nurhayati,dkk.2014). Makanan dalam sosial budaya, memiliki makna yang luas, bukan sekedar sumber nutrisi, akan tetapi terkait dengan kepercayaan, status, pristise, kesetiakawanan dan ketentraman. Makanan tradisional termasuk aset budaya yang perlu dilestariakan sebagai warisan budaya dengan cara memperkenalkan kepada banyak orang dan mengkonsumsinya.

Makanan tradisional biasanya disajikan dalam berbagai tradisi budaya sebagai sesaji atau makanan suguhan kepada tamu. Keberadaan makanan tradisonal dalam setiap tradisi budaya mempunyai peran strategis dalam mendukung keberadaan upacara. Makanan tradisional yang tersaji mempunyai deskripsi historis dan makna filosofi khususnya di Indonesia yang memiliki masyarakat yang heterogen dengan adat istiadat dan kebiasaan yang masih

dipertahankan ternasuk dalam upacara perkawinan adat. Salah satu upacara perkawinan adat yang memiliki makna dan simbol dalam pelaksanaannya adalah perkawinan adat Bugis. Suku Bugis khususnya Bugis Bone, memaknai perkawinan sebagai “*siala*” yang berarti mengambil satu sama lain, jadi perkawinan merupakan ikatan timbal balik. Pihak-pihak yang terlibat berasal dari status sosial yang sama atau berbeda, namun setelah mereka menikah akan menjadi mitra dalam kehidupannya. Simbol-simbol yang dipergunakan dalam perkawinan adat Bugis Bone bukan hanya simbol yang dibuat tanpa makna, namun pesan komunikasi tersebut tersirat dalam simbol.

Menurut Maram (dalam Pramono 2009) bahwa kebudayaan bersifat simbolik sebab kebudayaan merupakan ekspresi, ungkapan kehadiran manusia. Pengetahuan, kepercayaan, norma atau nilai-nilai tidak dapat eksis tanpa adanya simbol-simbol. Simbol itu dapat berupa bahasa, gerak isyarat, juga berupa bunyi atau sesuatu yang mempunyai arti. Simbol-simbol memungkinkan manusia untuk menciptakan, mengkomunikasikan dan mengambil bagian serta mengalihkan komponen-komponen kebudayaan kepada generasi-generasi berikutnya. Simbol memfasilitasi pemahaman tentang dunia ini dimana kita hidup, dia berfungsi sebagai dasar untuk membuat penilaian. Dengan cara ini orang menggunakan simbol tidak hanya untuk memahami dunia disekitar mereka tetapi juga untuk mengidentifikasi dan bekerjasama dalam masyarakat melalui retorika konstitutif (Palczewski dalam Liliweri 2014).

Keberagaman makanan tradisional daerah di seluruh Indonesia merupakan kekayaan budaya yang masih lestari sampai sekarang, walaupun telah mengalami berbagai modifikasi akibat modernisasi, namun makna simbol yang terkandung dalam bentuk dan penyajiannya masih tetap diyakini oleh masyarakat pendukungnya sebagai pesan simbol yang bermakna. Dalam kehidupan masyarakat Bugis berbagai jenis makanan tradisional dihidangkan sebagai perlengkapan pada berbagai upacara adat, yang mengandung makna

simbolik yang melambangkan budaya dan tradisi suku Bugis. Demikian halnya dalam pelaksanaan perkawinan adat masyarakat Bugis Bone, memiliki tahapan-tahapan dimana setiap tahapan disediakan makanan tradisional yang disesuaikan dengan fungsi dan makna simboliknya. Setiap makanan yang disajikan dalam upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone memiliki makna simbol, yang konsepnya berupa harapan dan keinginan para pelaku upacara kepada Tuhannya. Oleh karena itu dalam upaya untuk mengkaji dan memahami makna dibalik simbol-simbol yang terdapat pada makanan tradisional yang disajikan, perlu dilakukan penelitian untuk mendapat data dan informasi berkenaan makna simbolik makanan tradisional dalam upacara adat misalnya upacara perkawinan adat yang ada di Kabupaten Bone.

Beberapa penelitian yang terdahulu berkaitan dengan makanan tradisional seperti yang ditulis oleh Sri Indrahti,dkk (2017) yang berjudul Ragam kuliner dalam upacara tradisi di Kabupaten Jepara, mengemukakan bahwa dalam setiap pelaksanaan tradisi budaya di Jepara seperti pesta lomban, hari jadi kota Jepara, perang obor, pesta Baratan dan tradisi lain terdapat makanan tradisional yang dipercaya membawa berkah. Adapun tulisan dari Rozalena (2017) yang berjudul Makna simbolik komunikasi merek kuliner khas Palembang di Bandung, mengemukakan bahwa makna simbolik dari empek-empek dapat dilihat berdasarkan simbol identitas, budaya nilai ekonomi, sosial, pristise dan gaya hidup serta kebiasaan. Makna simbol tersebut menggambarkan berbagai keunikan dan filosofi yang menyatu dalam mengkomunikasikan merek ke konsumen di Kota Bandung. Demikian pula hasil penelitian Adiasih dan Brahmana (2015) yang berjudul Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya, mengatakan bahwa terdapat perbedaan persepsi dikalangan mahasiswa tentang makanan tradisional, mereka berpendapat bahwa makanan tradisional diminati karena harganya murah dan rasanya enak. Namun disisi lain ada yang

berpendapat rendahnya nilai gensi terhadap makanan tradisional sehingga makanan ini kurang diminati. Penelitian Hamdat,dkk (2005) tentang studi aspek sosio-kultural yang mempengaruhi Kebiasaan pangan keluarga terhadap makanan tradisional dalam komunitas Makassar di Sulawesi Selatan mengungkapkan berrbagai jenis makanan khas komunitas Makassar senantiasa mewarnai kehidupan sosial mereka, dalam berbagai upacara lingkaran hidup (*life cycle ceremonies*) bermacam jenis makanan tradisional banyak dihidangkan, kekhasan makanan ini tercermin dari bentuk, warna rasa dan bahan bakunya.

Dalam upacara perkawinan adat Bugis disajikan beragaman makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang tinggi, namun banyak diantara kita yang tidak mengetahui makna simbolik dari berbagai makanan yang disajikan, baik cara pembuatannya, penyajiannya maupun filosofi yang terkandung dalam berbagai jenis makanan yang disajikan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengkajian berkenaan dengan makna simbolik makanan tradisional pada pesta perkawinan adat Bugis di Kabupaten Bone. Adapun fokus masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimanan makna simbol makanan tradisional pada upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone”.Adapun rumusan masalahnya sebagai berikut: 1). Bagaimana prosesi pelaksanaan upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone. 2). Bagaimana jenis-jenis makanan tradisional yang disajikan pada setiap tahapan dalam upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone. 3). Apa makna simbolik jenis-jenis makanan tradisional yang disajikan pada upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone. Adapun tujuan penulisan ini adalah : 1) Untuk mendeskripsikan prosesi pelaksanaan upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone. 2).Untuk mendeskripsikan jenis-jenis makanan tradisional yang disajikan pada setiap tahapan dalam upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone. 3) Untuk mengetahui dan mendeskripsikan makna simbolik makanan tradisional yang disajikan pada setiap tahapan prosesi perkawinan adat di Kabupaten Bone. Hasil penelitian diharapkan

dapat bermanfaat : Sebagai bahan informasi budaya bagi masyarakat, peneliti budaya, pemerhati budaya berkenaan dengan makna simbolik makanan tradisional pada upacara perkawinan adat dalam rangka pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional.

Konsep yang digunakan dalam tulisan ini adalah : 1) Pengertian makna, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002: 703) makna adalah arti, maksud pembicaraan atau penulis, pengertian yang diberikan kepada suatu bentuk kebahasaan. Lebih lanjut, penggunaan istilah makna dalam penelitian ini berfungsi sebagai makna khusus. Makna khusus yaitu makna kata atau istilah yang pemakaiannya terbatas pada bidang tertentu. Dari pengertian tentang makna tersebut, dapat diketahui bahwa istilah makna dapat dipakai dalam berbagai keperluan tetapi sesuai dengan konteks kalimatnya. Di samping itu, pemakaiannya juga disesuaikan pula dengan bidang-bidang yang berkaitan dengan pemakaian istilah makna. Berkaitan dengan penelitian ini, makna yang dipakai adalah makna khusus yaitu istilah yang pemakaian dan maknanya terbatas pada bidang tertentu.

Semua makna budaya diciptakan dengan menggunakan “simbol” kata James P. Spradley. “makna hanya dapat ‘disimpan di dalam simbol’”, ujar Clifford Greertz dalam Sobur (2004;177). Pemaknaan sendiri erat kaitannya dengan apa yang dinamakan persepsi. Persepsi adalah proses memberikan makna pada sensasi (sensasi merupakan proses menangkap stimulasi melalui indera). Dengan kata lain, persepsi mengubah sensasi menjadi informasi. Adapun Desiderado, dalam Rakhmat (1994:51) mengatakan persepsi merupakan pengalaman tentang objek, peristiwa, atau hubungan-hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan. Persepsi memberikan makna pada stimulasi inderawi (*sensory stimuli*) terhadap apa yang kita lihat, dengar, dan rasakan. Jadi hubungan sensasi dengan persepsi jelas, sensasi adalah bagian dari persepsi.

Brodbeck dalam Sobur, (2004:262) membagi makna menjadi tiga corak: a). Makna pertama, adalah makna inferensial, yaitu makna satu kata (lambang) adalah objek, pikiran, gagasan, konsep, yang ditunjukkan lambang (disebut rujukan atau referen). Satu lambang dapat menunjukkan banyak rujukan. b). Makna yang kedua menunjukkan arti (*significance*) atau suatu istilah dihubungkan dengan konsep-konsep lain. c). Makna yang ketiga adalah makna intensional, yaitu makna yang dimaksud oleh seseorang pemakai lambang. Makna ini tidak dapat divalidasi secara empiris atau dicarikan rujukannya. Makna ini terdapat pada pikiran orang, hanya dimiliki dirinya saja. Dua makna intensional boleh jadi serupa tapi tidak sama. 2). Pengertian Simbol. Simbol berasal dari bahasa latin *symbolicum*, yang berasal dari bahasa Yunani *sumbolon* berarti tanda untuk mengartikan sesuatu. Suatu makna dapat ditunjukkan oleh simbol. Misalnya cincin merupakan simbol perkawinan, jika tanda mempunyai satu arti, maka simbol mempunyai banyak arti tergantung pada siapa yang mengartikannya (Liliweri, 2014). Budaya manusia menggunakan simbol-simbol untuk mengungkapkan ideologi tertentu, struktur sosial, atau mewakili aspek-aspek budaya tertentu. Artinya simbol menghadirkan makna dari latar belakang budaya seseorang, dengan kata lain makna simbol tidak melekat pada simbol itu sendiri tetapi dalam pembelajaran budaya (Womack dalam Liliweri 2014). Herususanto (dalam Santi Dyah, 2010), mengatakan bahwa manusia adalah makhluk budaya, dan budaya manusia penuh dengan simbol, sehingga dapat dikatakan bahwa budaya manusia diwarnai dengan unsur-unsur simbol. Kata simbol berasal dari bahasa Yunani, *symbolos* yang berarti tanda atau ciri yang memberitahukan sesuatu hal kepada seseorang.

Endraswara (2011) menerangkan bahwa simbol-simbol ritual ada yang berupa sesaji. Sesaji merupakan aktualisasi dari pikiran, keinginan dan perasaan pelaku agar lebih mendekatkan diri melalui kepada Tuhan. Upaya mendekatkan diri melalui sesaji sesungguhnya merupakan bentuk akumulasi budaya yang bersifat abstrak. Sesaji

sebagai sarana “negosiasi” spiritual kepada hal-hal gaib. Hal ini dilakukan, agar makhluk-mahluk halus di atas kekuatan manusia tidak mengganggu. Dengan yang bersifat abstrak. Sesaji juga sebagai sarana “negosiasi” spiritual kepada hal-hal gaib. Hal ini dilakukan agar makhluk-mahluk halus di atas kekuatan manusia tidak mengganggu. Dengan pemberian makanan secara simbolis kepada ruh. Dan diharapkan ruh tersebut akan jinak dan membantu hidup manusia. 3) Pengertian makanan tradisional. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia KBBI (2008: 861), makanan merupakan hal yang boleh dimakan dan memberikan manfaat pada tubuh. Selanjutnya kata tradisional dalam KBBI (2008: 1483) mempunyai arti sesuai dengan tradisi, yaitu kebiasaan yang diwariskan secara turun temurun. Makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, selingan, atau sajian khusus yang sudah ada sejak zaman nenek moyang dan dikonsumsi secara turun temurun. Makanan ini hanya dikonsumsi oleh golongan etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya, atau bahan setempat dengan resep yang diperoleh secara turun temurun sesuai dengan selera masyarakat tersebut Marwanti (dalam Setiabudi, 2016). Menurut Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata (2004), makanan tradisional bisa disebut sebagai makanan khas daerah, atau makanan khusus di suatu daerah dan merupakan salah satu unsur kebudayaan.

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat (dalam Setiabudi, 2016) yaitu: a). Resep makanan diperoleh secara turun temurun dari generasi pendahulunya. b) Pengolahan makanan menggunakan alat tradisional tertentu. c). Teknik pengolahan makanan merupakan teknik yang harus dilakukan, untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang dikreasi oleh masyarakat lokal dan merupakan identitas etnik bersangkutan dan diolah berdasarkan resep dari generasi terdahulu serta diwariskan secara turun temurun. 3). Pengertian perkawinan

adat. Perkawinan merupakan pranata penting dalam masyarakat sebagai awal terbentuknya pranata keluarga. Dalam pasal 1 undang-undang no 1 tahun 1974 tentang perkawinan, menyatakan bahwa perkawinan adalah ikatan lahir dan bathin pria dengan wanita sebagai suami istri dengan tujuan membentuk keluarga (rumah tangga) yang kekal berdasarkan KeTuhanan yang Maha Esa. Perkawinan merupakan suatu nilai hidup untuk dapat meneruskan keturunan, mempertahankan silsilah keturunan, mempertahankan kedudukan sosial yang bersangkutan. Di samping itu ada kalanya perkawinan merupakan sarana untuk memperbaiki hubungan yang menjauh atau retak, ia merupakan sarana pendekatan dan perdamaian kerabat dan begitu pula perkawinan itu bersangkut paut dengan warisan dan harta kekayaan (Muttia, 2012)

Perkawinan dalam bahasa Bugis adalah siala, yang berarti saling mengambil satu sama lain. Sementara itu dalam referensi lain, istilah perkawinan disebut siabbineng yang berarti menanam benih dalam kehidupan rumah tangga. Sedangkan untuk pelaksanaan upacara dalam bahasa Bugis dinamakan mappabotting. Secara garis besar, pelaksanaan upacara adat ini dibagi menjadi tiga tahap, yaitu upacara sebelum perkawinan, pada saat perkawinan, dan setelah perkawinan. Dalam hal pemaknaan, perkawinan bagi masyarakat Bugis sama halnya dengan perkawinan pada umumnya di daerah lain di Indonesia. Kerabat dekat dari kedua belah pihak juga selalu dilibatkan dalam setiap pelaksanaan upacara perkawinan adat Bugis. Namun dalam tradisi masyarakat Bugis pengadaan pesta perkawinan sangatlah diharuskan, hal itu berkaitan dengan status sosial dalam masyarakat. Bagi masyarakat bangsawan biasanya menyelenggarakan pesta perkawinan dengan mengekspos seluruh rangkaian adat yang terdapat dalam tahap-tahap perkawinan, dengan demikian tata acara dalam perkawinan adat dilakukan secara utuh dan sakral.

II

Profil Kabupaten Bone

Lokasi yang menjadi sampel dalam penelitian tentang makna simbolik makanan tradisional pada upacara perkawinan adat Bugis, adalah Kabupaten Bone, tepatnya di Kota Watampone. Daerah Kabupaten Bone berada dalam wilayah provinsi Sulawesi Selatan. Letaknya sangat strategis karena menjadi pintu gerbang pantai Timur Sulawesi Selatan, yang merupakan pantai Barat Teluk Bone. Kabupaten Bone berjarak 174 km dari arah timur Kota Makassar. Kabupaten Bone dengan ibukota Watampone merupakan kota administratif yang cukup ramai diantara kota kabupaten yang ada di Sulawesi Selatan. Kota Watampone dijuluki sebagai kota beradat, yang menunjukkan bahwa adat istiadat di kota ini masih sangat dijunjung tinggi. Budaya masyarakat Bone dikenal sangat kuat terhadap sistem norma atau aturan adat. Selain itu Kota Watampone dijuluki pula Bumi Arung Palakka dan sebagai icon Kota Watampone dibangun pula patung Arung Palakka di Lapangan Merdeka. Pada pintu gerbang memasuki Kota Watampone terdapat pintu gerbang berhias *songko recca* (*songko to Bone*). Fasilitas jalan di Kota Watampone pada umumnya beraspal, demikian pula sarana jalan yang menghubungkan kota kecamatan dan desa/kelurahan sudah beraspal, sehingga memudahkan masyarakat dalam beraktivitas.

Bone merupakan kabupaten terluas ketiga yang ada di Provinsi

Sulawesi Selatan dengan jumlah kecamatan sebanyak 27 kecamatan dan 353 desa/kelurahan. Luas wilayah Kabupaten Bone adalah 4.559 km² dengan luas wilayah terbesar di wilayah Kecamatan Bontocani dan luas wilayah terkecil berada di Kecamatan Tanete Riattang. Mempunyai garis pantai sepanjang 138 km dari arah selatan ke utara. Secara administratif Kabupaten Bone memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut : Sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Soppeng dan Wajo, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Sinjai dan Gowa, Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Maros, Pangkep dan Barru, Sebelah Timur berbatasan dengan Teluk Bone.

Berdasarkan data dari Kantor Statistik Kabupaten Bone tahun 2017 jumlah penduduk Kabupaten Bone sebanyak 746.973 jiwa yang terdiri atas 356.691 jiwa adalah penduduk laki-laki dan 390.282 jiwa adalah penduduk perempuan. Dibandingkan dengan proyeksi jumlah penduduk tahun 2015 mengalami pertumbuhan sebesar 0,55 persen dengan prosentase penduduk laki-laki sebesar 0,62 persen dan penduduk perempuan sebesar 0,48 persen. Besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2016, penduduk laki-laki terhadap penduduk laki-laki terhadap jumlah penduduk sebesar 91,39. Kepadatan penduduk 164 jiwa per kilometer. Kepadatan penduduk di 27 kecamatan sangat beragam, dengan kepadatan tertinggi terdapat di Kecamatan Tanete Riattang yaitu 2.193 jiwa/km², dan terendah terdapat di Kecamatan Bontocani sebesar 34 jiwa/km².

Dari aspek kesehatan masyarakat Bone mengalami perkembangan. Sebagian besar masyarakat telah menggunakan jasa medis untuk pengobatan. Untuk menunjang peningkatan kesehatan masyarakat pada tahun 2016 pemerintah Kabupaten Bone telah membangun 3 buah rumah sakit yang terletak di Kecamatan Tanete Riattang Barat dan Tanete Riattang Kota. Sarana kesehatan lainnya tersebar di seluruh kecamatan sebanyak 38 bangunan, 942 posyandu, 13 klinik, 156 Polindes (Kabupaten Bone dalam Angka 2017). Pemerintah Kabupaten Bone berupaya terus meningkatkan derajat kesehatan masyarakatnya termasuk keadaan gizi masyarakat dalam rangka

peningkatan kualitas dan taraf hidup serta kecerdasan dan kesehatan masyarakat.

Matapencaharian penduduk Kabupaten Bone terbesar berada di sektor pertanian didukung dengan lahan sawah ada di beberapa kecamatan yang cukup potensial. Pada aspek pendidikan sesuai dengan tujuan pendidikan nasional, maka pemerintah Kabupaten Bone untuk sektor pendidikan diarahkan pada upaya peningkatan mutu pendidikan. Pembangunan sektor pendidikan merupakan salah satu tolok ukur ataupun indikator yang mencerminkan keberhasilan pembangunan. Pemerintah Kabupaten Bone berupaya membangun fasilitas pendidikan sampai ke pelosok desa-desa terpencil.

Sejarah dan Budaya Kabupaten Bone

Bone dimasa lalu adalah sebuah kerajaan besar di Nusantara. Kerajaan Bone berdiri sejak tahun 1330-1365 oleh Raja Bone yang pertama ManurungE di Matajang. Menurut Lontara kata Bone sama dengan kessi yang berarti pasir. Dahulu di wilayah ini terdapat bukit pasir, sekarang ini bukit pasir tersebut telah berdiri bangunan Masjid Raya Watampone yang letaknya di pusat Kota Watampone., tepatnya di Kelurahan Bukaka. Kerajaan Bone mencapai puncak kejayaannya pada masa pemerintahan La Tenritatta To Appatunru Daeng Serang Datu Mario Ri Wawo Arung Palakka yang bergelar Petta Malampe'e Gemme'na Petta To RisompaE Sultan Saadudin Matinroe ri Bontoala, pada pertengahan abad ke 17. Namun jauh sebelum Kerajaan Bone terbentuk, di sana sudah ada komunitas dalam bentuk kelompok. Pimpinannya bergelar Kalula. Dengan datangnya To Manurung (ManurungE ri Matajang) yang juga bergelar Mata SilompoE, maka kelompok-kelompok komunitas tersebut bergabung dalam pemerintahan To Manurunge.

Pada saat penobatan To Manurunge menjadi raja Bone yang

pertama dilakukan kontrak pemerintahan berupa sumpah setia rakyat Bone terhadap rajanya. Sumpah itu sebagai lambang kesetiaan rakyat kepada rajanya. Di samping penyerahan diri kepada sang Raja, juga terpatri pengharapan rakyat akan kewajiban raja untuk menciptakan keamanan, kemakmuran, serta terjaminnya pengakuan hukum dan keadilan bagi rakyat. Adapun bunyi sumpah rakyat kepada Raja Bone pada masa itu.” *Anginkko kiraukkaju, riyakommiri riakkeng matappalireng, elo’mu elo rikkeng adammukua, mattampako kilao, molliko kisaawe, millauko kiabbere, mauni anammeng napattarommeng kiteai kuteatoisa, lakiya mudongirikkeng temmatppang, muampirikkeng temmakare, musalippurikkeng temmadinging* “Artinya “Engkau angin dan kami dedaunan, kemana angin berhembus ke sanalah kami menurut, keinginan dan titahmulah yang nyata dan berlaku atas kami, jika engkau mengundang, kami hadir, jika engkau memanggil kami datang. Dan jika engkau meminta, kami memberi, kendatipun anak istri kami, jika baginda tidak menyenangi kamipun tidak menyenangnya. Namun jagalah kami agar aman tentram, lindungilah kami agar makmur sejahtera, dan selimutilah kami agar tidak kedinginan”. (di kutip dari PPP Hari Jadi Bone ke 687 tahun 2017)

Sumpah setia ini kemudian tercermin dalam kehidupan sehari-hari masyarakat untuk tunduk dan patuh kepada titah pemimpinnya. Ungkapan “*pola paq polo panni*” (Patah paha, patah sayap) yang berarti tiada daya kami dan tunduk sepenuhnya pada kehendak rajanya. Hal ini menjadi bukti betapa kesetiaan rakyat kepada rajanya. Dalam beberapa catatan menyebutkan bahwa sistem pemerintahan Kerajaan Bone berdasarkan musyawarah mufakat. Hal ini dibuktikan dari kedudukan ke tujuh ketua kaum (matoa anang) dalam satu majelis yang diketuai oleh *ManurungE* yang konsisten menerapkan pola dengar pendapat. Mereka diikat dalam satu ikatan persekutuan yang disebut *Kawerang*, yaitu ikatan persekutuan Tana Bone. Sistem *Kawerang* ini berlangsung sejak *ManurungE* sebagai raja Bone pertama hingga raja Bone ke-9 La Pattawe’ *matinroE* ri Bettung

pada akhir abad ke 16.

Pada tahun 1605 agama Islam masuk di Kerajaan Bone di masa pemerintahan Raja Bone ke-10 We Tenri Tuppu matinroE ri Sidenreng. Pada masa itu pula sebutan *matoa pitu* diubah menjadi *ade' pitu* (hadat tujuh). Sebutan *matoa* ikut pula mengalami pergantian menjadi Arung. Pasca kemerdekaan, tepatnya pada bulan Mei 1950 untuk pertama kalinya sejak terbentuknya Kerajaan Bone terjadi suatu demonstrasi rakyat di Kota Watampone, mereka menuntut dibubarkannya Negara Indonesia Timur (NIT) serta dihapuskannya pemerintahan kerajaan dan menyatakan berdiri dibelakang pemerintah Republik Indonesia. Berdasarkan catatan sejarah, penyelenggaraan pemerintahan kerajaan selalu mengedepankan azas kemanusiaan dan musyawarah. Prinsip ini berasal dari pesan Kajao Lallidong seorang cerdik cendekia Bone 1507-1586 yang pernah disampaikan kepada raja Bone ada 4 (empat) faktor yang membesarkan kerajaan, yaitu :

- *Temmatinroi matanna Arung Mangkau'E mitai munrinna gauE* (Mata Raja tak terpejam memikirkan akibat segala perbuatannya)
- *Maccapi Arung MangkauE duppai ada* (Raja harus pandai menjawab kata/persoalan)
- *Maccapi Arung MangkauE mpinru ada* (Raja harus pandai menjawab/berargumen)
- *Tettakkalupai surona mpawa ada tonging* (Duta tidak lupa menyampaikan kata-kata benar). (di kutip dari PPP Hari Jadi Bone ke 687 tahun 2017)

Masyarakat Bone dikenal sangat kuat terhadap sistem norma atau adat istiadat. Mereka sangat kukuh berpegang pada prinsip siri atau harga diri sebagai satu kesatuan integral dari 5 (lima) unsur pokok *ade'* yaitu *bicara-rapang-wari dan sara*. Keempat unsur pokok ini merupakan satu kesatuan yang utuh dalam menjamin

tegaknya prinsip, harga diri dan martabat bagi setiap pribadi orang Bone. Dalam implementasinya kehidupan masyarakatnya, siri ini direkatkan dengan adanya sistem pangadereng (norma adat). Untuk mewujudkan nilai pangadereng, maka rakyat Bone memiliki sekaligus mengamalkan semangat budaya : Sipakatau, yakni saling memanusiaikan, menghormati/menghargai harkat dan martabat kemanusiaan seseorang sebagai makhluk ciptaan Tuhan, tanpa membeda-bedakan. *Sipakalebbi*, yakni saling memualikan posisi dan peran masing-masing dalam struktur kemasyarakatan dan pemerintahan, senantiasa berperilaku baik sesuai dengan adat dan budaya yang berlaku dalam masyarakat. *Sipakainge*, yakni saling mengingatkan satu sama lain, menghargai nasehat dan pendapat orang lain, menerima saran dan kritikan positif dari siapapun atas dasar kesadaran bahwa sebagai manusia biasa tidak luput dari kekhilafan. (di kutip dari PPP Hari Jadi Bone ke 687 tahun 2017)

III

Makna Simbolik Makanan Tradisional dalam Upacara Perkawinan Adat di Kabupaten Bone

A. Prosesi Perkawinan Adat di Kabupaen Bone

Di berbagai daerah prosesi pelaksanaan upacara perkawinan berbeda-beda, antara satu daerah dengan daerah lainnya dikarenakan sifat kemasyarakatan, adat istiadat, agama dan kepercayaan masyarakat yang sesuai dengan tradisi budaya masyarakat setempat. Pernikahan adalah salah satu bagian terpenting dari hidup manusia bukan hanya peristiwa yang harus dialami oleh kedua individu yang berlainan jenis, akan tetapi merupakan suatu peristiwa yang melibatkan beban dan tanggungjawab dari banyak orang yaitu keluarga, kerabat dan masyarakat. Dipandang dari sudut kebudayaan, perkawinan merupakan pengatur kelakuan manusia, ketentuan akan hak dan kewajiban serta perlindungan dari hasil perkawinan yaitu anak-anak, kebutuhan seks, rasa aman, serta kebutuhan sosial ekonomi dan sebagainya.

Perkawinan dalam bahasa Bugis disebut siala, yang berarti saling mengambil satu sama lain. Sementara itu dalam referensi lain istilah perkawinan disebut siabbineng, yang berarti menanam benih dalam kehidupan rumah tangga. Sedangkan pelaksanaan upacara disebut mappabotting. Pesta pernikahan bagi orang Bugis bukan sekedar upacara perjamuan biasa, tetapi lebih kepada peningkatan status sosial. Semakin meriah sebuah pesta, maka semakin tinggi

status sosial seseorang. Oleh karena itu, tak jarang sebuah keluarga menjadikan pesta perkawinan sebagai ajang untuk meningkatkan status sosial (Hardianti, 2015). Mengingat pentingnya peristiwa upacara perkawinan ini bagi kedua mempelai, bagi anggota keluarga, kaum kerabat dan masyarakat pada umumnya, maka selayaknya upacara perkawinan tersebut diselenggarakan secara khusus dan meriah. Karena kegiatan perkawinan ini bersifat sakral, maka dalam setiap tahapan atau bagian-bagian tertentu dari rangkaian upacara perkawinan ini dilaksanakan dalam prosesi adat yang mempunyai makna tersendiri. Ada tiga tahap dalam proses upacara perkawinan masyarakat Bugis Bone pada umumnya yaitu tahap pra perkawinan, tahapan perkawinan, dan tahap setelah perkawinan.

Menurut Petta Ile (2018) tahapan atau rangkaian kegiatan dalam tradisi perkawinan adat Bugis Bone adalah sebagai berikut :

1. *Mammanu-manu sama mappese-pese/ mappau riboko tange = mabbalawo cici* yang artinya menjajaki, pendekatan, pembuka jalan, merintis=*mabbaja laleng*.
2. *Lettu=massuro=madduta* yang artinya melamar (menyampaikan lamaran) atau meminang, yang dilakukan oleh pihak laki-laki dengan mengutus orang untuk melamar yang disebut madduta. Kedua utusan dari pihak untuk berdialog melibatkan banyak orang. Biasanya paling banyak 3-5 orang dari masing-masing pihak termasuk kedua duta.
3. *Mappetuada* atau mappasiarekeng artinya yang dihadirkan oleh pinisepuh dari masing-masing pihak. Dalam pelaksanaannya belum melibatkan banyak orang, cukup kedua belah pihak bersama sesepuh dari masing-masing pihak. Pada tahapan ini dibicarakan hari pelaksanaan akad nikah yaitu tanggal pelaksanaan (*mattanre esso*), waktu nikah dan waktu pelaksanaan resepsi. Mappettu ada' artinya mengambil keputusan bersama segala sesuatunya yang akan dilaksanakan, termasuk kesepakatan duta terdahulu. Dalam

acara mappettuada ini dibicarakan pula hal-hal sebagai berikut : *Sompa* atau mahar, *doi menre* atau uang belanja, *leko* atau *tiwi-tiwi* (hantaran), yang dikenal adalah *erang-erang*, dan *accatekeng* atau pencatatan pada penghulu, *pakeang botting* atau pakaian pengantin, serta *tonangenna* atau kendaraan yang digunakan.

Setelah pelaksanaan mappettu ada berlangsung sekitar satu sampai satu setengah bulan lamanya, maka dilaksanakanlah upacara perkawinan yang disebut *mappapenning* atau *mappenre botting*, yaitu mengantar calon pengantin laki-laki ke tempat calon pengantin perempuan untuk prosesi akad nikah (*akkalabinengenna*). Ada beberapa persiapan yang biasa dilakukan oleh kedua mempelai dalam prosesi pra perkawinan adat Bugis yaitu : *Mattampa* atau *mappeletu selling* atau biasa disebut menyebar undangan. Kegiatan lainnya yang dilakukan kedua pihak calon pengantin adalah membuat tenda atau *massarapo/mabbaruga* artinya mendirikan tenda sebagai tempat pelaksanaan pesta perkawinan. Semakin mendekati hari pelaksanaan maka kedua calon mempelai telah dibatasi ruang geraknya karena pada masa itu kedua mempelai dianggap *rapo-raphonna* (rawan terjadi hal-hal yang tidak diinginkan). Bagi pengantin perempuan dilakukan tahapan *ripalleke* atau *ripassobu* artinya dipingit antara 5-3 hari sebelum pelaksanaan akad nikah. Dalam prosesi pingitan pengantin perempuan melakukan berbagai aktivitas ritual yaitu *mabbedda bolong*, memakai bedak hitam sebagai lulur agar kulit calon pengantin terlihat putih dan bening ketika memakai pakaian pengantin. Selanjutnya prosesi *rippasau* atau mandi uap, *macceko* artinya mencukur bulu alis. Seluruh rangkaian kegiatan ini dilakukan sebelum memasuki acara tudang penni atau mappacci.

Tudang penni atau *mappaci* merupakan prosesi inti dari tahapan perkawinan sebelum dilangsungkan akad nikah atau ijab Kabul. Tudang penni dilakukan pada malam hari dirangkaikan dengan kahatam al-Qur'an dan *barazanji*. *Mappacci* yaitu ritual memberi *pacci*/daun pacar kepada kedua tangan pengantin. wanita oleh pihak

keluarga dan tamu undangan yang menghadiri malam mappacci. Dalam acara ini dihidangkan berbagai macam makanan tradisional berupa kue-kue dan makanan utama yang sarat dengan makna simbolik atau dalam bahasa Bugis dikenal sebagai *sennu-sennungeng/sennu-sennureng*.

Setelah prosesi ijab Kabul dilakukan acara *mappasikarawa* atau *mappasiluka* yang artinya mempertemukan pengantin laki-laki dan perempuan. Pengantin Laki-laki menyentuh bagian tertentu pengantin perempuan yang sudah sah menjadi istrinya. Pada hari itu dilakukan pula resepsi atau perjamuan, para tamu yang diundang datang menghadiri dengan membawa *passolo* (amplop yang berisi uang) sebagai tanda suka cita dan doa restu, untuk kedua mempelai. Setelah pelaksanaan acara resepsi di kediaman mempelai wanita, selanjutnya dilakukan acara *mapparola* yaitu mengantar kedua mempelai ke kediaman mempelai laki-laki. Pada acara *mapparola* dilakukan pula acara *mammatoa* yaitu sungkeman kepada ayahanda dan ibunda pihak laki-laki. Pada acara *mapparola* pihak mempelai wanita membawa *tiwi-tiwi/pabbalasa* berupa satu set perlengkapan untuk suami dan 12 atau 24 kue-kue tradisional dalam bosara.

Setelah keduanya melaksanakan pesta, maka kedua pasangan suami istri sudah dapat dikatakan mandiri *nalaowanni alena*. Masih ada lagi rangkaian kegiatan setelah acara resepsi yaitu *marola wekka dua, mappitu, mabbarazani/ mallukka sarapo dan poleang punge* dan terakhir ziarah kubur dan mandi-mandi atau *cemme-cemme bottingparu*.

B. Jenis-jenis makanan yang dihidangkan pada setiap tahapan dalam upacara adat perkawinan di Kabupaten Bone.

Prosesi upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone berlangsung dalam beberapa tahap kegiatan, yaitu tahap *mappetuada*, *mappacci* dan *mappapenning/akad nikah*. Pada setiap tahapan prosesi dihidangkan berbagai jenis makanan tradisional sebagai berikut :

1. *Mappettu ada*.

Pada acara ini pihak calon pengantin perempuan dan laki-laki, menyajikan berbagai makanan tradisional berupa kue-kue dan makanan utama. Kue-kue tradisional ini dalam bentuk kue basah. Kue-kue tradisional di letakan dalam wadah yang disebut *bosara* yaitu tempat kue tradisional khas Bugis Makassar. Adapun jenis kue tradisional yang biasa disajikan untuk *mattoana* atau menjamu tamu yang hadir pada acara *mappettu ada* atau naik uang belanja yaitu: *barongko*, *lapisi*, *cucuru ittello*, *dodo-doko cangkuning*, *onde-onde/umba-umba*, *katerisala*, *bolu peca*, *sarikaya*, *sikaporo* dan sebagainya. Untuk sekarang ini masyarakat Bugis di Kabupaten Bone sudah memadukan kue-kue tradisional dengan kue-kue modern yang diolah berdasarkan resep kue masa kini, misalnya berbagai pudding yang terbuat dari agar-agar dan berbagai macam jelly.

Pihak laki-laki membawa *tiwi-tiwi/erang-erang/hantaran* kepada pihak calon mempelai perempuan dengan memakai *bosara*, atau dikenal sebagai *leko caddi/biccu*. Adapun jenis-jenis kue tradisional yang ada pada *bosara* yaitu: *Waje*, *lapisi*, *onde-onde*, *sokko na palopo*, *cucuru ittello*, *sikaporo*, *bolu peca/bolu sambawa*. Sedang untuk kue kering yang harus ada yaitu *beppa pute* dan *beppa laiyya*. Pihak calon pengantin laki-laki biasanya membawa 12 sampai 24 *bosara* yang berisi kue-kue tradisional. Namun sekarang ini ada juga mengisi *bosara* dengan buah-buahan sebagai pelengkap dari jumlah *bosara* yang diprasaratkan oleh pihak mempelai wanita.



Foto. 1. Kue tradisional yang
menjadi *tiwi-tiwi/erang-erang*
Sumber : Dokumen pribadi

Selain dari beberapa jenis kue-kue tradisional yang dihidangkan dan sebagai *tiwi-tiwi* ada juga makanan khas yang harus menyertai iringan *leko caddi/biccu* ini yaitu *sokko palopo*. Makanan tradisional ini terbuat dari beras ketan, diolah menjadi *sokko* (nasi ketan) dan menjadi pelengkap adalah *palopo* yang terbuat dari gula merah dicampur santan dan kocokan telur. Makanan ini disimpan di dalam wadah yang disebut *kempu*. Ada juga yang membuat *baje silele* yang fungsinya sama dengan *sokko palopo*. *Baje silele* ini terbuat dari beras ketan yang dimasak bersama dengan gula merah (gula jawa) dan santan. Bagi pihak perempuan selain menyediakan kue-kue tradisional sebagai makanan adat, biasanya para tamu yang datang disuguhkan makanan berat misalnya nasi dan lauk pauknya. Makanan yang dihidangkan ada yang dibuat secara tradisional, namun ada pula yang di buat berdasarkan resep catering yang dipilih oleh pihak calon pengantin wanita.

2. *Tudang penni/mappacci*.

Makanan tradisional dari berbagai jenis dihidangkan pada acara *Mappacci/tudang penni*. Kue-kue tradisional yang telah disebutkan di atas akan dihidangkan kembali pada acara *mappacci/tudang penni*, namun dilengkapi dengan kue lainnya misalnya puding dengan berbagai cita rasa. Semua makanan dan kue-kue tradisional dibuat berdasarkan resep yang dibuat secara turun temurun yang diolah dengan teknik tradisional. Masyarakat di Kabupaten Bone menghidangkan

makanan khas ini secara adat dengan menempatkan dalam bosara, sebagai satu kehormatan kepada tamu yang datang. Dahulu wadah kue ini dibuat dari laun lontar yang dianyam, dibuat berbagai warna, sesuai dengan strata sosial masyarakat di Kabupaten Bone. *Bosara* atau orang Bone menyebutnya *bodo-bodo*, masih diproduksi oleh pengrajin lokal, namun bahan yang digunakan sebagai bahan adalah tali sintetis. Dalam perkembangannya *bosara* sekarang ini sudah dimodifikasi dari berbagai model yang bahannya terbuat dari kawat besi dan kain berbagai motif sebagai penutup kue yang dihidangkan seperti pada gambar di bawah ini :

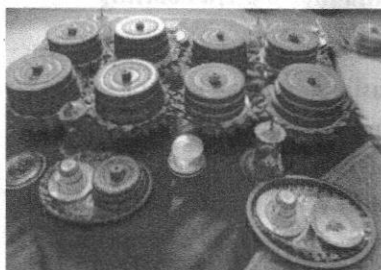


Foto.2 Bosara tradisional
Sumber : Dokumen pribadi



bosara modern

Selain kue-kue tradisional dan makanan utama yang disajikan pada acara *tudang penni* atau *mappacci*, ada pula sesaji ritual yang dipersembahkan kepada Dewata Seuwae makanan ini ditata dalam *kappara loppo* atau nampang besar. Makanan yang disajikan berupa *Sokko pute* yaitu nasi ketan putih dan *sokko lotong* atau nasi ketan hitam, *nasu alikku*, berbagai kue tradisional misalnya, *barongko*, *serikaya*, *cucuru ittello*, pelita dan putri hijau, *lapisi*, *onde-onde*, *doko-doko cangkuning*, dan dilengkapi dengan *utti manurung* dan *utti manis* (pisang kepo dan pisang raja). Dahulu masyarakat di Kabupaten Bone menghidangkan makanan dalam *kappara* ini pada acara *mappacci/tudang penni* berisi *sokko patamrupa* dan *nasu palekko* (nasi ketan empat warna dan ayam palekko utuh sebagai sesajian ritual yang dipersembahkan untuk *dewata seuwae*).



Foto3. Sesajian pada upacara tudang *penni/mappacci*

Sumber : Dokumen pribadi

3. Tahap *mappapenning / menre kawing/ mattiwi botting*

Tahapan adalah atau pengantar pengantin atau akad nikad, kue-kue/makanan yang dihidangkan masih sama pada acara *mappacci*. Namun pada *tiwi-tiwi/erang-erang* yang dibawa pengantin pria lebih lengkap terutama kue-kue kering misalnya *beppa puteh*, *beppa leyya*, *nennu-nennu*, *dodoro*, *baje* dan *walasuji* yang berisi buah-buahan. Pada acara *menre kawing* ini *tiwi-tiwi* yang dibawa pengantin laki-laki lebih lengkap karena semua perlengkapan pakaian pengantin wanita di bawa serta dalam prosesi ini. Selain kue-kue tradisional yang disuguhkan kepada para pengantar pengantin, makanan lainnya berupa nasi dan lauk pauknya menjadi menu utama. Pada masyarakat Bugis Bone biasanya lauk pauk yang dihidangkan adalah lauk pauk tradisional misalnya *nasu kari* (daging kerbau atau sapi), *nasu ladang* (toppa lada), *tumpi-tumpi*, *nasu alieku*, goreng-goreng dan lain sebagainya. Sebagian besar masyarakat di Kabupaten Bone masih melakukan penyembelihan kerbau/sapi ketika melakukan pesta perkawinan, semakin banyak sapi yang disembelih, berarti pemilik pesta memiliki status sosial ekonomi yang tinggi. Makanan utama ini juga yang menjadi hidangan pada tamu undangan yang hadir di pesta perkawinan mempelai wanita atau laki-laki.

C. Makna Simbolik Makanan Tradisional yang dihidangkan pada acara pesta perkawinan Adat Bugis Bone

Beberapa jenis makanan yang dihidangkan pada pesta perkawinan adat Bugis Bone, memiliki makna simbolik, baik simbol sosial maupun simbol religi. Budaya manusia menggunakan simbol-simbol untuk mengungkapkan ideologi tertentu, struktur sosial, atau mewakili aspek-aspek budaya tertentu. Makna yang kita berikan pada sebuah simbol merupakan produk dari interaksi sosial yang menggambarkan kesepakatan kita untuk menerapkan makna tertentu pada simbol tertentu (Richard West dalam Abdurrahman, 2015). Dengan demikian makna simbol yang ditampilkan oleh makanan tradisional dalam upacara perkawinan adat adalah kesepakatan dari pelaku budaya yang mengadakan *sennung-sennungeng* (simbol) sebagai representatif dari doa yang diharapkan dalam pelaksanaan perkawinan adat dalam masyarakat Bugis Bone. Adapun makna simbolik dari makanan/kue tradisional yang dihidangkan dan menjadi isi baksan pada hantaran atau tiwi-tiwi adalah sebagai berikut :

1. *Onde-onde (Bugis), umbu-umbu (Makassar) Klepon (Jawa).*

Jenis kue ini merupakan simbol kehidupan yang mengandung makna sebagai pengharapan akan sesuatu yang baik. Bahan pembuatan onde-onde yang terdiri dari tepung beras ketan, kelapa parut dan gula merah. Tepung beras ketan sebagai simbol perekat, kelapa parut yang gurih, gula merah yang manis adalah simbol kenikmatan. Ketiga simbol ini sebagai pengharapan bahwa kedua mempelai dalam menjalani kehidupannya senantiasa saling menyatu seia sekata dalam kehidupan yang sejahtera. Filosofi *onde-onde* ketika di masak akan naik dan mengambang kepermukaan ketika sudah masak, hal ini disimbolkan sebagai rezeki yang selalu naik dan melimpah kepada kehidupan kedua mempelai. Dahulu *onde-onde* hanya dibuat berwarna putih, sebagai warna dasar tepung beras ketan, karena merupakan simbol kesucian cinta dalam mengarungi

bahtera rumah tangga. Namun sekarang ini *onde-onde* lebih dominan dibuat berwarna hijau, akan tetapi dimaknai pula sebagai simbol kesuburan bagi keturunannya nanti. Ada sedikit perbedaan antara *onde-onde* Bugis Bone dengan *onde-onde/umba-umba* orang Makassar. *Onde-onde* Bugis Bone kelapa parutnya dibuat lebih halus, sehingga nyaris kelapa parutnya menyatu dengan *onde-ondenya*, berbeda dengan *onde-onde* orang Makassar kelapa parutnya dibuat lebih kasar sehingga kelapa parutnya tampak lebih jelas. Pada berbagai ritual *onde-onde* selalu ada sebagai hidangan utama, mendampingi jenis kue lainnya. Masyarakat Bone memaknai *onde-onde* sebagai kue yang sakral, karena dibuat ketika ada hajatan dan ritual untuk berbagai keperluan misal membeli sesuatu yang baru seperti kendaraan dan masuk rumah baru.

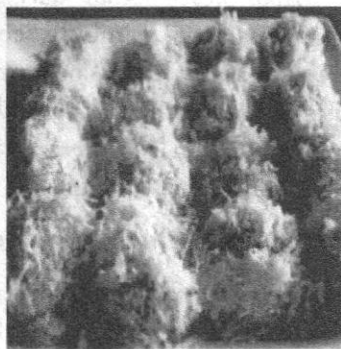
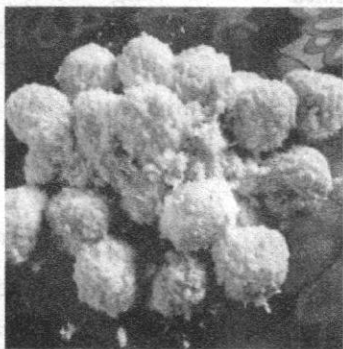


Foto 4. Onde-onde Bugis

onde-onde Makassar

Sumber : Coopad.com dan Beritamks.com

2.Lapisi (Kue lapis)

Beppa lapis adalah kue tradisional yang bentuknya berlapis-lapis, dan diolah dari bahan tepung beras yang dibuat berlapis-lapis dan beri pewarna untuk setiap lapisnya. Kue lapis ini selalu ada pada setiap upacara perkawinan, maupun upacara adat lainnya. Pada masyarakat Bugis Bone terutama masyarakat bangsawan memiliki bentuk kue lapis dengan dengan 3(tiga) warna yaitu putih, merah, hijau. Warna-warna ini merupakan simbol strata sosial yang ada

pada masyarakat di Kabupaten Bone. Warna hijau adalah simbol untuk keturunan *anak pattola*, merah *anak cera* dan putih *indo pasusu*. Pada dasarnya kue disajikan untuk tamu memberi lambang bahwa dalam rumah orang yang menyediakan kue menunjukan strata sosial dari pemilik rumah tersebut. Pada masyarakat Bugis Bone mengenal strata sosial 4 lapisan yaitu: keturunan *pattola* yaitu anak dari Raja Bone (mangkau), dengan istri bagsawan murni, sedang dibawah adalah *anak rajeng* yang biasa disimbolkan sebagai warna kuning, yaitu anak dari ayah *pattola* dan ibu bukan keturunan *pattola*. Seding *anak cera* yaitu anak keturunan dari *anak rajeng* dan *cera*.

Menurut penuturan Andi Rizki (40 tahun), bahwa dahulu ketika masyarakat bangsawan melakukan pesta perkawinan, maka tamu-tamu yang datang pada pesta perkawinan tersebut akan duduk sesuai dengan strata sosial yang dimiliki, ia akan duduk di hadapan *bosara* sesuai dengan warna *bosara* yang dihidangkan. Misalnya *anak pattola* akan duduk dihadapan *bosara* yang berwarna hijau, keturunan *anak cera* duduk dihadapan *bosara* berwarna merah dan *bosara* warna kuning adalah tempat keturunan *anak rajeng*. Dahulu para bangsawan menempatkan diri dan statusnya sesuai dengan ketentuan adat, demikian pula penyajian makanan untuk raja dan keturunan bangsawan lainnya berbeda pada *Arung Mangkau*, cara penyajian makanannya dihidangkan dalam *kappara makkeaje*, seperti pada gambar di bawah ini.

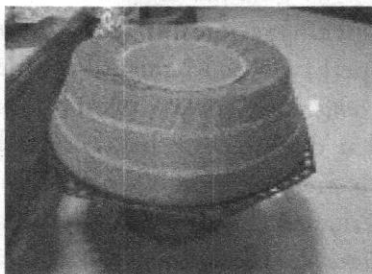


Foto 5. Bosara dalam simbol tiga warna dan bosara/kappara makkeaje.
Sumber :
Dokumen pribadi

Pada acara perkawinan *beppa lapis* (kue lapis) mengandung makna simbolik yaitu pengharapan akan kehidupan rezeki yang berlapis-lapis dan tak pernah berhenti. Dalam bahasa Bugis suatu *sennu-sennungeng mamuare ma'lapi-lapi dallena*, sebagai simbol dari kue yang bentuknya berlapis lapis. Biasanya kue lapis ini dibuat dengan lapisan yang ganjil 5 atau 7 lapis, dan lapisan yang paling atas adalah berwarna hijau sebagai simbol kesuburan dan apabila berwarna putih sebagai simbol kesucian/keberkahan dan merah sebagai simbol keberanian menghadapi tantangan kehidupan.

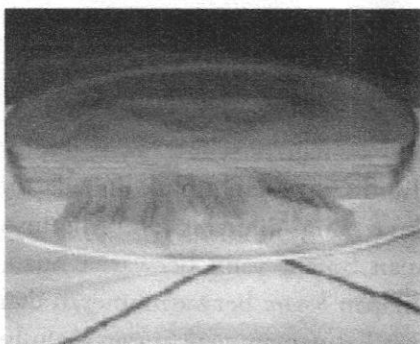


Foto 6. Beppa lapis (kue lapis Bugis)
Sumber : Coopad.com

3. *Doko-doko cangkuling/Roko-roko cangkuning (Makassar)*.

Bentuk kue *doko-doko cangkuling* adalah segitiga meruncing (piramida) dibungkus dengan daun pisang dan bahannya terbuat dari tepung beras putih dan tepung beras hitam pada bagian dalamnya. Pada bagian dalam berisi *pallise* atau *cangkuling* yaitu parutan kelapa yang dimasak dengan gula merah (*unti*). Kue ini memiliki simbol yang bermakna, sehingga kue ini selalu dibuat dan dihidangkan ketika ada pesta perkawinan. Menurut Petta Ile (65 tahun), dahulu kue *doko-doko cangkuling* adalah simbol yang memberi isyarat kepada masyarakat disekitarnya, bahwa apabila yang punya pesta perkawinan telah membuat kue *doko-doko cangkuling* menandakan bahwa pesta perkawinan/hari akad nikah akan dilangsungkan tiga hari lagi. *Doko-doko cangkuling* yang memiliki isi dalam yang terbuat dari gula dan kelapa mengandung makna simbolik bahwa

kehidupan kedua mempelai selalu berisi dalam artian terpenuhi semua kebutuhannya, tidak mengalami kekosongan sebagaimana isi yang dalam doko-doko cangkuling.

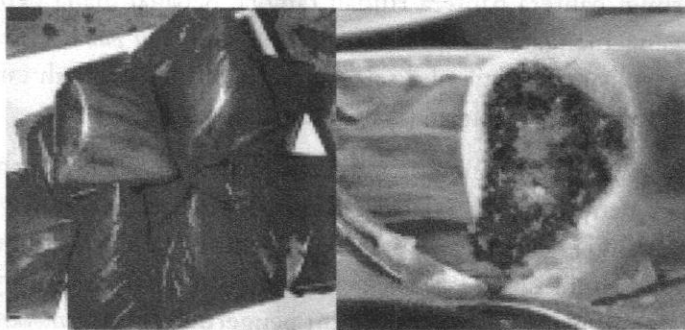


Foto 7. Doko-doko cangkuling

Sumber : Hesti's Kitchen

5. Barongko

Kue tradisional ini sangat dikenal sebagai kue khas orang Sulawesi Selatan, dan banyak diminati orang dari luar Sulawesi Selatan. Kue *barongko* merupakan kue favorit yang dihidangkan pada setiap upacara perkawinan adat pada masyarakat Bugis dan Makassar. Kue *barongko* ditetapkan sebagai salah satu warisan budaya tak benda Indonesia. Penetapan ini diberikan pemerintah Indonesia melalui Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan bernomor 60128/MPK.E/KB/2017.

Kue *barongko* terbuat dari *utti manurung* (pisang kepo) yang dihaluskan kemudian dicampur dengan gula, santan dan telur. Dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus. Masyarakat Bone sangat terkenal akan kelezatan kue *barongkonya*. Menurut penuturan Hj. Nurhayati (70 tahun) bahwa *barongko* yang asli dibuat dari pisang pilihan yang adonannya terbuat dari pisang dengan telur ditambah santan kental dan gula, untuk menambah kelezatan adonannya dicampur dengan irisan nangka masak (*panasa*).

Panasa yang bermakna *mamminasa* atau cita-cita, jadi semua campuran dalam adonan *barongko* memiliki makna simbol yang penuh pengharapan akan kelanggengan kedua mempelai dalam mengarungi bahtera bahtera rumah tangga. Sebagai mana pepatah Bugis yang mengatakan *iyyana kuala sappo unganna panasae na belo kalukue* artinya yang kuambil sebagai pagar diri dari rumah tangga ialah kejujuran dan kesucian (wawancara 8 Agustus 2018)

Pada zaman kerajaan sering dihidangkan kue *barongko* sebagai makanan penutup bagi raja-raja Bugis Makassar. Selain itu kue ini biasa dihidangkan juga dalam pesta adat, misalnya acara pesta-pesta adat lainnya. Kue *barongko* mempunyai nilai filosofis yang sangat tinggi, bahwa *barongko* dalam pengertian Bugis *barakkumua udoko*, mengandung arti bahwa *barongko* yang terbuat dari pisang, pembungkusnya pun dari daun pisang memiliki makna bahwa apa yang tersimpan di dalam haruslah sama apa yang terlihat di luar. Makna lainnya bahwa kebaikan akan tampak apabila disertai dengan tindakan yang baik pula.



Foto 8. Barongko khas Bugis

Sumber : Food detik.Com/Panduanwisata

6. Batu *panasa*/kue biji nangka

Kue tradisional ini bentuknya menyerupai biji nangka berwarna kuning terbuat dari kentang, tepung, telur dan gula. Rasanya manis karena dimasak dengan air gula, pada umumnya hanya dihidangkan

pada acara perkawinan adat. Dahulu kue biji nangka ini hanya dibuat oleh golongan bangsawan, yang dipersembahkan untuk hidangan raja. Namun sekarang ini kue biji nangka ini bisa kita jumpai pada masyarakat kebanyakan dalam acara perkawinan adat Bugis Makassar. Makna simbolik yang terkandung pada kue biji nangka adalah *mamminasa*, hal ini sarat dengan cita-cita dan harapan yang baik bagi kedua mempelai akan kehidupan rumah tangganya. Kue biji nangka ini harus ada pada *tiwi-tiwi/erang-erang* sebagai tanda kehormatan dan penghargaan bagi keluarga pengantin wanita.

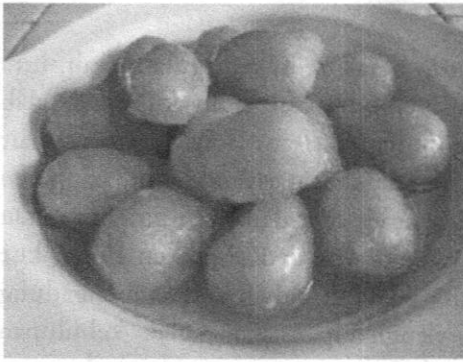


Foto 9. Beppa Batu panas/ Biji Nangka
Sumber : Dapur ariqah Blog-spot.com

7. Sikaporo

Kue *sikaporo* diolah dari bahan telur, gula, santan dan diberi pewarna hijau dan kuning. Sama dengan kue biji nangka, dahulu hanya dibuat di kalangan bangsawan saja sebagai kue persembahan kepada raja. Masyarakat Makassar biasa juga menyebutnya kue serikaya, akan tetapi kue serikaya orang Makassar menggunakan gula merah. Makna simbol dari kue tradisional ini sangat tinggi nan agung. Kehormatan bagi kedua mempelai yang bersanding bagaikan raja dan ratu disinggaskananya. Kue *sikaporo* ini dimaknai sebagai perpaduan yang serasi antara kedua mempelai dalam perjalanan kehidupan rumah tangganya.



Foto 10. Beppa Sikaporo
Sumber : Resepnasional.com

8. Bolu Peca/Bolu sambawa

Bolu peca terbuat dari tepung beras, telur dan gula merah, cara pembuatannya sama dengan membuat kue bolu kukus, setelah matang dipotong-potong kemudian disiram dengan rebusan air gula merah. Kue ini merupakan kue khas masyarakat di Kabupaten Bone, karena dalam berbagai upacara adat dan ritual kue ini selalu disajikan. Dalam pesta perkawinan adat di Kabupaten Bone, kue ini menjadi kue tradisional yang selalu disajikan karena mengandung makna simbol yang penuh pengharapan agar kelak kehidupan kedua mempelai akan berkembang, sebagaimana kue bolu yang mengembang dengan siraman gula sebagai simbol manisnya kehidupan. Selain itu keberadaan kue ini dimakan pula bahwa kelak kedua mempelai dapat berbagi sesuatu yang baik kepada orang di sekelilingnya.

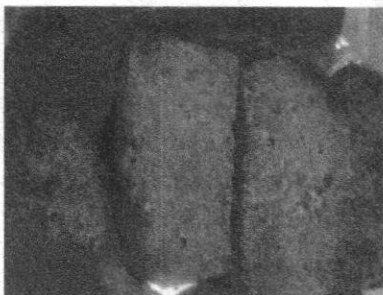


Foto 11. Bolu peca
Sumber : cookpad.com

9. *Cucuru ittello/cucuru bayao*

Kue ini sangat familiar bagi masyarakat Bugis dan Makassar, karena merupakan kue tradisional yang selalu ada di setiap pesta perkawinan. Orang biasa menyebutnya *beppa botting/kanrejawa bunting*. Bahannya terbuat dari kuning telur yang dicampur dengan kenari atau kelapa goreng, dimasak menggunakan air gula pasir, sehingga rasanya sangat manis. Kue ini merupakan hidangan utama yang disajikan dalam *bosara*, pada masyarakat Bugis dan Makassar. Pada masyarakat di Kabupaten Bone kue ini terkadang ada sebagai hidangan yang disajikan dalam *Bosara*, utamanya pada golongan bangsawan. Namun pada masyarakat biasa kue *cucuru ittello* ini jarang disajikan untuk ke tamu atau sebagai *tiwi-tiwi* dalam upacara perkawinan adat Bugis Bone.

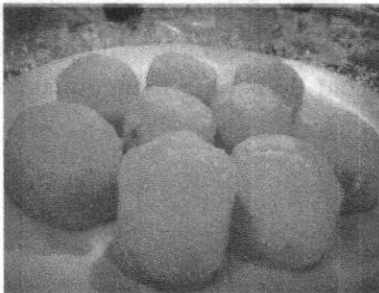


Foto. 12 Cucuru Ittello
Sumber Dokumen Pribadi

Semua kue tradisional yang disebutkan di atas dianggap sebagai kue basah. Masih banyak lagi jenis kue basah yang menjadi pelengkap dari kue-kue tradisional dalam upacara perkawinan adat di Kabupaten Bone. Misalnya kue *katerisala*, *pelita*, *kaddo boddong* dan sebagainya yang dihidangkan dalam wadah *bosara* baik pada acara *mappacci* maupun sebagai *leko* atau *tiwi-tiwi* dalam acara *mappapenning*.

Selain kue basah yang menjadi pengisi *bosara*, sebagai hantaran atau *leko*, dilengkapi pula dengan berbagai jenis kue kering. Adapun kue tradisional yang tergolong kue kering dan digunakan sebagai

pengisi bosara untuk hantaran atau *leko*, *tiwi-tiwi/erang-erang* adalah:

1. *Indo beppa/kue bolu/cake*

Indo beppa dalam bahasa Bugis artinya “ibu kue” merupakan kue utama dalam *tiwi-tiwi/erang-erang*. Kue ini disajikan secara utuh dalam wadah *bosara*. Orang mengenalnya cake atau kue bolu, bahannya terdiri atas terigu, gula, telur dan metega. Sekarang ini kue bolu yang digunakan sebagai hantaran dalam pesta perkawinan, telah dihiasai yaitu pada permukaan kue dilumuri coklat dan diberi tulisan ucapan selamat perkawinan. Dahulu masyarakat Bone ketika melakukan pesta perkawinan membuat kue bolu dalam jumlah banyak untuk disajikan kepada tamu yang datang *massolo* (membawa undangan). Sebelum ada oven yang digunakan untuk membakar kue bolu, masyarakat Bone menggunakan *palekko* (oven yang terbuat dari tanah liat) dan bahan bakarnya dari kayu. Sekarang ini peralatan masak tersebut tidak dijumpai lagi, dan diganti dengan penggunaan oven yang dibakar dengan kompor atau oven yang menggunakan daya listrik.

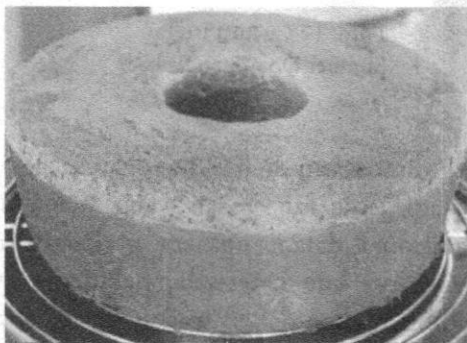


Foto.13. *Indo beppa/kue bolu/cake*
Sumber: not epam.com

3. *Nennu-nennu (Bugis)/Bannang-bannang (Makassar)*.

Kue tradisional ini merupakan kue utama dalam pesta perkawinan adat pada masyarakat di Kabupaten Bone. *Nennu-nennu* terbuat dari tepung beras yang adonan dicampur dengan gula merah, lalu

digoreng dengan cara ditaburkan di atas minyak panas. Bentuknya menyerupai benang saling kait mengait seperti benang kusut. Rasanya renyah dan manis, proses pembuatannya memiliki teknik tertentu agar menghasilkan rangkaian adonan yang utuh. Kue ini memiliki makna simbolik yang berarti ketekunan merangkai benang kehidupan dalam rumah tangga. Ibarat untaian benang yang saling kait mengait dimaknai sebagai kerjasama antara suami istri yang tak putus sampai akhir hayatnya.

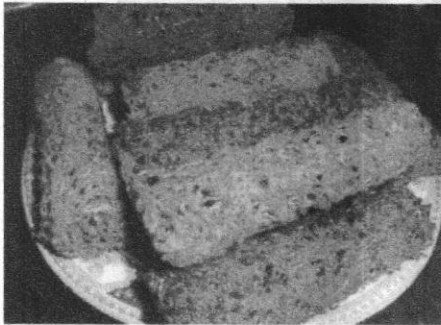


Foto 14. Beppa Nennu-nennuq/
bannang-bannang
Sumber : gosulsel.com

4. *Beppa Pute (Bugis)/ Se'ro-Se'ro (Makassar)*

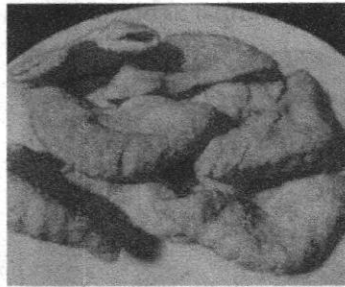
Beppa pute (kue putih) merupakan kue wajib yang harus ada dalam *tiwi-tiwi/erang-erang/hantaran* pengantin pria karena kue ini disimbolkan sebagai perempuan. *Beppa pute* terbuat dari tepung beras yang bentuknya bervariasi, kemudian digoreng lalu dilumuri dengan tepung gula. Pada masyarakat Makassar dibuat dengan bentuk menyerupai timba sehingga disebut kue *se'ro-se'ro* (timba). Kue ini rasanya renyah dan manis. Dalam perkawinan adat Bugis Bone *beppa pute* ini dimaknai sebagai sosok perempuan yang suci, sehingga pengantin pria mengharapkan bahwa wanita yang akan dipersunting adalah gadis yang masih suci. Dalam perkawinan adat Bugis Bone *beppa pute* adalah kue kesucian, sehingga perkawinan seorang janda, maka dalam *tiwi-tiwinya* biasanya tidak diperkenangkan membawa *beppe pute*.

Berbeda dalam adat istiadat orang Makassar *kanrejava se'ro-*

se'ro memiliki bentuk unik menyerupai timba orang dahulu yang terbuat dari daun nipah. Dalam pernikahan orang Makassar kue ini mengandung makna simbolik bahwa kedua mempelai akan saling melayani. Konon dahulu pasangan pengantin baru harus menimbah bergantian di sumur, sehingga kue melambangkan simbol dalam kehidupan rumah tangga adalah saling mengisi satu sama lain sebagai suami istri.



Foto 14. Beppa pute (Bugis)
Sumber: Debra Ayudistira



Se'ro-se'ro (Makassar)

2. Beppa Laiyya

Beppa laiyya merupakan kue yang harus ada pada *tiwi-tiwi botting*, karena harus berpasangan *beppa pute* (simbol dari wanita). Menurut Andi Najamuddin Petta Ile (65 tahun) bahwa, *beppa laiyya* adalah simbol dari laki-laki, yaitu dari kata *lai* yang artinya jantan. ini terbuat dari tepung beras dengan gula merah dan ditaburi lengnga atau wijen kemudian dibentuk menyerupai anlatu digoreng, rasanya manis dan renyah. Kue kering ini dibuat khusus apabila ada upacara perkawinan. Dahulu masyarakat di Kabupaten Bone apabila mengadakan pesta perkawinan, mereka membuat kue kering tradisional dalam jumlah banyak untuk diberikan kepada tamu yang datang menghadiri pesta perkawinan tersebut sebagai ole-ole misalnya *beppa pute*, *beppa laiyya*, *burasa cina*, *cucuru te'ne* dan lain sebagainya. Kue-kue ini di simpan di dalam satu wadah yang terbuat dari daun lontar yang disebut *kampoti*.

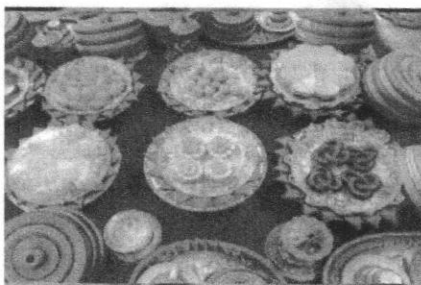


Foto 15. Kue isi Bosara dan tiwi-tiwi pada perkawinan adat Bone.

Sumber : Dokumen Pribadi

3. Baje

Kue tradisional ini terbuat dari nasi ketan yang dimasak bersama dengan gula merah dan santan. Kue ini ada dalam bentuk kering maupun basah yang dikenal pada masyarakat di Kabupaten Bone yaitu *baje silele* karena bentuknya lebih lembek. *Baje* ini merupakan kue utama dalam *tiwi-tiwi* yang dibawah pengantin laki-laki ketika *menre kawing* (acara akad nikah). *Baje silele* ini biasanya di tempatkan dalam *kempu*, kemudian dibungkus kain putih, sehingga makanan ini merupakan makanan yang disakralkan dalam prosesi perkawinan adat di Kabupaten Bone. Baje yang bentuknya agak padat biasanya dipotong-potong disajikan dalam bosara untuk hidangan tamu yang datang. Makna simbolik dari *baje silele* diharapkan bahwa kedua mempelai selalu menyatu dalam manisnya kehidupan seperti menyatunya nasi ketan dalam gula dan santan.

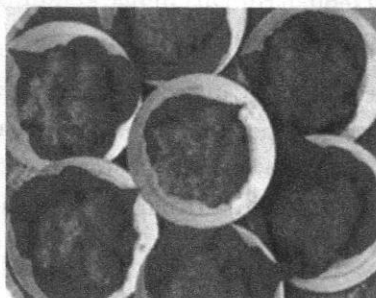
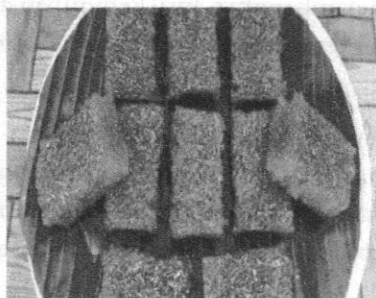


Foto.16 Baje silele
Sumber: youtube.com



Baje bosara

4. *Sokko patamrupa/Sokko pute/sokko lotong*

Makanan ini merupakan makanan persembahan sesaji dalam ritual *mappacci*, *sokko patamrupa* terbuat dari nasi ketan putih yang diberi pewarna merah dan kuning, sedang warna hitam dibuat dari beras ketan hitam. *Sokko patamrupa* ini merupakan simbol relegi yang melambangkan sistem pemujaan terhadap dewa-dewa penguasa alam. Warna merah melambangkan api, warna putih simbol dari air, warna kuning simbol dari angin dan warna hitam simbol dari tanah (Rasyid, 1985). Keberadaan sesaji ini dimaknai sebagai simbol keselamatan kepada penguasa alam agar senantiasa terhindar dari segala mara bahaya selama prosesi pelaksanaan perkawinan dan harapan ke depannya semoga kedua mempelai selalu mendapat perlindungan dari Dewata seuwae. Pada masyarakat di Kabupaten Bone sekarang ini sesaji *sokko patamrupa* sudah mulai jarang disajikan, tetapi yang selalu ada adalah *sokko pute* dan *sokko lotong* pada semua strata sosial yang ada di Kabupaten Bone. Makna simbol dari *sokko pute* adalah perempuan dan hitam adalah laki-laki yang artinya kehidupan yang berkesinambungan dalam mengarungi bahtera rumah tangga sebagaimana pergantian siang dan malam. Cara menyajikan *sokko pute* dan *sokko lotong* diletakkan di atas piring, dibentuk menyerupai gunung dan pada ujungnya diletakan sebutir telur matang, kemudian ditutup daun pisang. Telur adalah simbol dari cikal bakal kehidupan, dalam upacara perkawinan telur melambangkan awal kehidupan dari sebuah rumah tangga, kemudian berkembang dengan beranak pinak sebagai generasi penerus.

Sokko sebagai simbol relegi mengandung makna persembahan kepada penguasa alam, dewata seuwae, penolak bala dari segala makhluk halus yang dapat mengganggu kehidupan dan ketentaraman manusia. *Sokko* selalu hadir disetiap upacara ritual, baik dalam upacara syukuran maupun upacara kematian.

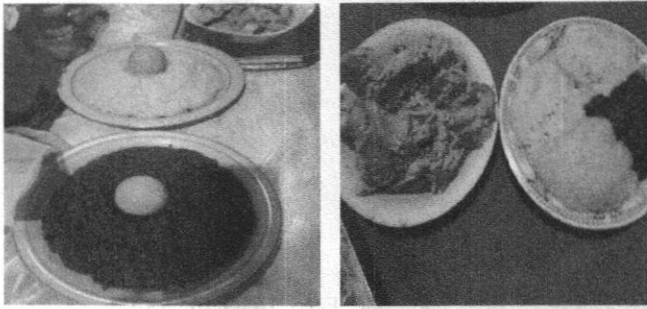


Foto 15. Sokko Pute dan Sokko Lotong, Sokko patanrupa
Sumber : Dokumen Pribadi.

5. *Nasu likku*

Lauk pauk ini menjadi hidangan utama pada acara *mappacci* dan *macceme passili*, karena merupakan sesajian yang dipersembahkan kepada dewata *seuwae*. *Nasu likku* terbuat dari ayam kampung yang dimasak dengan santan dengan bumbu utama adalah *likku* (lengkuas) yang diiris tipis atau diparut, apabila dimakan sangat terasa rasa lengkuasnya. *Nasu likku* dapat bertahan tidak cepat basi karena dimasak dengan waktu yang lama. Masyarakat di Kabupaten Bone membuat masakan ini bukan hanya pada saat ada hajatan atau upacara adat lainnya. Namun masakan ini menjadi menu favorit ketika hari raya idul fitri. Selain sebagai makanan yang memiliki makna religi, *nasu likku* memiliki pula makna simbolik ketika dihadirkan dalam pesta perkawinan adat. Menurut penuturan Hj. Nurhayati, bahwa *nasu likku* adalah simbol dari tolak bala yaitu permohonan dari pemilik hajat, agar selama dalam prosesi pelaksanaan perkawinan tidak terjadi sesuatu hal yang tidak diinginkan. *Nasu likku* selalu berpasangan dengan *sokko pute* dan *sokko bolong*, karena makanan ini merupakan satu kesatuan dari sesaji persembahan. (wawancara Pebruari 2019)



Foto. 16. Nasu likku
Sumber : Dokumen Pribadi

Selain makna simbolik pada makanan yang disajikan dalam upacara perkawinan adat pada masyarakat di Kabupaten Bone. Ada pula beberapa *tiwi-tiwi* yang sarat dengan falsafah dan memiliki makna simbolik, sebagai bentuk pengharapan akan keharmonisan dan kesejahteraan kedua mempelai. *Tiwi-tiwi/erang-erang* dalam wadah *walasui* yaitu anyaman bambu persegi empat yang berisi buah-buahan yang dipilih pada umumnya adalah tumbuhan yang berbuah di atas. Misalnya setandang pisang, setandang kelapa, beberapa batang tebu, buah labu, buah inru (nira), dan dilengkapi dengan ayam jantan dan betina. Adapun makna simbolik dari isi *walasui* ini dimaknai sebagai harapan akan keharmonisan dan kesejahteraan kedua mempelai. *Sulapa eppa* sebagai bentuk *walasui* adalah gambaran tentang kesempurnaan kosmologi yang mempengaruhi nilai-nilai kemanusiaan. Empat sisi *walasui* adalah simbol dari empat penjuru arah mata angin. Dalam pandangan ini, baik laki-laki maupun perempuan Bugis-Makassar, harus memiliki salah satu nilai yang terdapat pada empat sisi *walasui*. Nila-nilai tersebut adalah nilai intelektualitas (*acca*), nilai keberanian (*warani*), jujur (*lempu*) dan kaya (*sugi*).

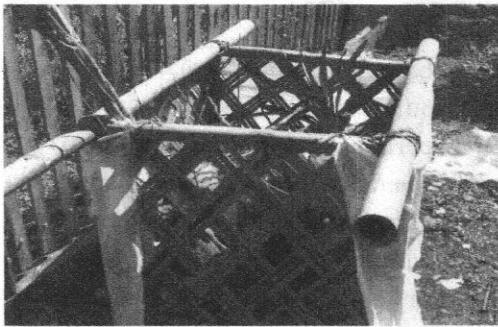


Foto.17. Isi Walasuji
Sumber : Sulobassi.blogspot.
com

1. Utti ma'tunrung /Pisang bertandang

Pisang bertandang ini adalah pisang kepo/*utti manurung*, yang masih muda atau setengan tua. Makna simbol ini dari pisang diharapkan bahwa kehidupan kedua mempelai senantiasa awet muda, atau dalam bahasa Bugis *Malolo pulana* dan dimaknai pula bahwa pisang bertandang ini memberi harapan bahwa kedua mempelai akan memiliki keturunan dan generasi yang baik, atau makkiana utti. Pisang merupakan bahan dari berbagai kue tradisional pada masyarakat Bone, sehingga bahan ini memiliki banyak manfaat. Demikian pula diharapkan dari kedua mempelai bahwa kehidupan mereka banyak bermanfaat untuk keluarga dan masyarakat.

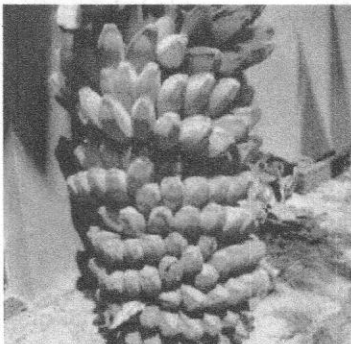


Foto. 18. Utti ma'tunrung/pisang
bertandan
Sumber: Facebook.com

2. *Kaluku ma'tunrung/Kelapa bertandan*

Kelapa merupakan buah serba guna, semua bagian dari kelapa ini memiliki manfaat, begitu pula batang dan daun yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan. Sehingga buah kelapa ini dijadikan buah-buahan yang mengisi *walasuji*, karena memiliki manfaat dan kegunaan yang tidak terbatas. Buah kelapa merupakan simbol dari harapan dalam kehidupan berumah tangga, memiliki banyak manfaat untuk kehidupan keluarga dan masyarakat. *Kaluku mi kuala sappo* demikian ungkapan Bugis yang sarat makna. Bahwa kehidupan rumah tangga menjadi pagar yang memberi ketentraman bagi kehidupan keluarga dari berbagai hal yang tidak diinginkan. Pada masyarakat adat di Kabupaten Bone, membuat perumpamaan pada buah kelapa sebagai buah yang paling memiliki banyak manfaat, sehingga dalam *walasuji* buah kelapa selalu ada, baik yang masih muda maupun yang sudah tua, karena memiliki makna yang sangat baik. Ada juga yang memaknai kelapa yang bertandang dimaknai sebagai pengharapan bahwa kedua mempelai memiliki ketegaran dalam menanggulangi setiap tantangan dan rintangan, sebagaimana halnya buah kelapa yang tidak mudah pecah walaupun jatuh dari pohon yang tinggi. Demikian pula bahwa pohon kelapa biasanya berumur panjang dan selalu menghasilkan buah simbol ini dimaknai bahwa kedua mempelai dapat selalu bersama sampai kakek nenek.

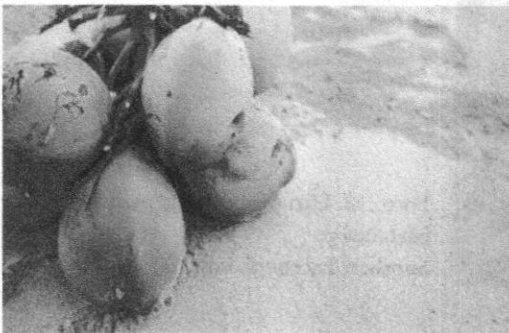


Foto.19. *Kaluku ma'tun-
rung/kelapa bertandan*
Sumber: uprint.id

3. *Te'bu/tebu*

Te'bu adalah simbol dari manisnya kehidupan yang diharapkan kedua mempelai hidup dalam kenikmatan, sebagaimana manisnya tebu. Tebu juga dimaknai sebagai simbol rezeki yang panjang, sehingga ada pengharapan bahwa dalam menjalani kehidupan berumah tangga selalu kedua mempelai senantiasa dilimpahkan rezekinya. Bukan hanya orang Bugis Makassar yang menjadikan tebu sebagai simbol dari rezeki, melainkan orang Cina pun memaknai tebu sebagai simbol yang rezeki

4. *Manu/Ayam*

Dalam *walasuji* biasanya diletakan ayam betina dan jantan sebagai simbol dari kedua mempelai, ayam yang dipilih adalah dari jenis ayam yang bagus, baik jenisnya maupun bentuk bulunya. Pasangan ayam adalah simbol dari pasangan suami istri yang akan mengarungi bahtera rumah tangga.

5. *Panasa/nangka*

Buah ini menjadi buah utama dalam isi *walasuji*, karena memiliki makna *mamminasa lao ridecengnge* artinya cita-cita atau harapan yang terbaik. Kedua mempelai berharap bahwa segala yang diperbuat dan terjadi dalam rumah tangganya kelak, senantiasa yang terbaik. Sebagai *tiwi-tiwi*, biasanya dipilih nangka yang besar dan buah yang manis sebagai simbol kehidupan yang selalu mendapat kenikmatan dan kebahagiaan.

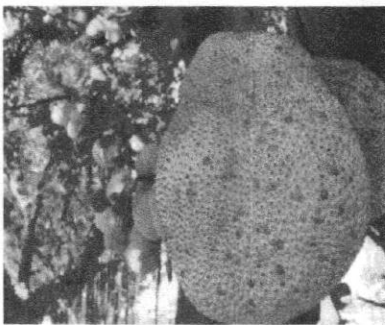


Foto.21. Panasa/nangka
Sumber: masakanrumahanpraktis.com

Daftar Pustaka

- Abdurrahman, Muhammad, 2015. Memahami makna Simbolik Pada Upacara Adat Sedekah Laut di Desa Tanjung Kecamatan Kragen Kabupaten Rembang. Jurnal The Messenger Volume VII No.1 Edisi Januari 2015.
- Endaswara, Suwardi, 2011. *Kebathinan Jawa dan Jagad Mistik Kejawen*. Yogyakarta : Lumbu Jawa.
- Endang Nurhayati, dkk. 2014. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. Jurnal Penelitian Humaniora Vol.19 No.2 .Oktober 2014(124-140).
- Hamdat Supriadi, dkk, 2005. Studi Aspek Sosio-Kultural yang Mempengaruhi Kebiasaan Pangan Keluarga Terhadap Makanan Tradisional Dalam Komunitas Makassar di Sulawesi Selatan. Makassar: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Sulawesi Selatan.
- Hardianti, 2015. Adat Perkawinan Bugis Bone di Desa Tuju-Tuju Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone Dalam Perspektif Budaya Islam. Skripsi. Makassar: Fakultas Adab dan Humaniora UIN Alauddin.

- Kemenbudpar. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Sumatera*. Jakarta.
- Liliweri, Alo. 2014. *Pengantar Studi Kebudayaan*. Bandung: Penerbit Nusa Media
- Mutthia, A. Husain. 2012. *Proses Dalam Perkawinan Masyarakat Bugis Bone di Desa Pakkasalo Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone*. Skripsi. Makassar: Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Hasanuddin
- Moleong, Lexy J. 1984. *Metode Penelitian Kualitatif* Edisi Revisi. Bandung : PTRemaja Rosdakarya.
- Panduan Pelaksanaan Peringatan Hari Jadi Bone ke-687 tahun 2017. *Meneropong Masa Lalu Bone. Bone 687 tahun Bakti Nyata Nan Sejahtera*
- Petta Ile, Najamuddin Andi. 2018. *Prosesi Mappettu Ada Dalam Pernikahan Adat Bugis*. Penerbit Yayasan Al-Muallim
- Pramono Ari Agung. 2009. *Makna Simbol Ritual Cembengan di Madukismo Kabupaten Bantul*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Ushuluddin Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Rozalina Agustin, 2017. *Makna Simbolik Komunikasi Merek Kuliner Khas Palembang di Bandung*. Jurnal Media Tor, Volume 10 No.2. Desember 2017. Hlm 257-267
- Santi Dyah, Puspitaratri. 2010. *Ceritra Rakyat dan upacara Tradisional Perang Obor di Desa Tegal Sambu Kecamatan Tahunan Kabupaten Jepara Provinsi Jawa Tengah*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Setiabudi, Arif. 2016. *Pengembangan Ensiklopedi Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma.

Sri Indrahti, dkk.2017. Ragam Kuliner Sesaji Dalam Upacara Tradisi di Kabupaten Jepara. Jurnal Sejarah Citra Lekha, Vo.2. No.1 hlm, 61-74

DAFTAR INFORMAN

1. Andi Najamuddin Petta Ile (65 tahun) Budayawan, alamat BTN Timur Rama Watampone
2. Andi Yusham Petta Tappu (70 tahun) Budayawan
3. Syamsul Bahri Puang Lolo (50 Tahun) Bissu
4. Hj. Nurhayati (65 tahun) Pembuat Kuliner, Alamat Jln Biru Watampone
5. Andi Rizky (40 tahun), Staf Dinas Kebudayaan Kab. Bone, Alamat Jln Ahmad Yani

**KULINER *PADUNGKU* PADA
MASYARAKAT PADOE
DI DESA MALEKU**

Tini Suryaningsih

I

Pendahuluan

Setiap masyarakat memiliki tradisi masing-masing sebagai bagian dalam kegiatan kebudayaannya. Sebuah tradisi memiliki masa atau waktunya sendiri untuk dilaksanakan. Adanya tradisi-tradisi dalam berbagai kehidupan masyarakat, memberikan warna kekhasan masing-masing dari kebudayaan yang bersangkutan. Karena tradisi merupakan sesuatu yang telah mantap, dikenal dalam masyarakat maka tradisi tersebut jika dilihat dari luar pun dapat menjadi 'tanda pengenal' dari masyarakat yang memilikinya (Sedyawati, 2014:261).

Tradisi tidak terlepas dari beragam bentuk tata cara pelaksanaan dengan beragam atribut di dalamnya. Mulai dari tempat pelaksanaan, persiapan alat, dan bahan yang digunakan dalam tradisi, termasuk ragam kuliner dalam setiap perayaan. Pentingnya makanan atau kuliner dalam sebuah acara atau kegiatan kebudayaan merupakan sebuah bukti bahwa setiap suku/budaya masyarakat menghargai makanan sebagai salah satu bagian yang tidak terpisahkan dalam setiap kegiatan kebudayaan.

Indonesia yang memiliki keragaman budaya menghasilkan pula keragaman makanan tradisional yang dimiliki oleh masing-masing masyarakat pendukungnya. Keberadaan makanan tradisional tidak terlepas dari budaya masyarakatnya. Setiap jenis makanan memiliki ciri khas tersendiri yang menunjukkan asal dari makanan tradisional

tersebut. Dalam sudut pandang Antropologi, makanan merupakan konsep kebudayaan. Oleh karena itu, makanan bukan sebagai bahan produksi organisme dengan kualitas-kualitas bahan kimia melainkan bagian dari mempertahankan hidup yang ditentukan oleh masing-masing kebudayaan. Makanan mempunyai fungsi majemuk dalam masyarakat setiap bangsa. Fungsi tersebut tidak hanya sebagai fungsi biologis, tetapi juga fungsi sosial, komunikasi, budaya, dan agama (Pujileksono, 2016:224).

Setiap hari kita memerlukan makanan untuk menambah energi dalam beraktivitas. Makanan yang dikonsumsi beraneka ragam rasa, bentuk, dan cara pembuatannya. Ada jenis makanan yang dapat kita temui setiap harinya, dan ada jenis makanan yang dapat kita nikmati hanya pada momen-momen tertentu saja. Misalnya orang Jawa, pada saat acara selamatan akan menyediakan *kenduri* berisi kuliner Jawa yang khas pada acara-acara sukacita saja untuk memohon berkah atau kemakmuran. Pada masyarakat Karampuang di Mamuju, kuliner berupa *cucobannang* sebagai makanan persembahkan untuk raja banua di laut. Kuliner-kuliner tersebut merupakan bagian yang penting dalam setiap perayaan yang oleh masyarakat tradisional masih mempercayai sebagai satu rangkaian dengan acara-acara kebudayaan.

Perayaan atau acara dalam suasana sukacita adalah salah satu momen yang digunakan oleh masyarakat untuk mempersembahkan kuliner tradisional khas dari daerah mereka sendiri. Adapun jenis kuliner yang disajikan merupakan bentuk rasa syukur atau panjatan doa pengharapan agar senantiasa diberikan berkah yang melimpah. Salah satu jenis perayaan sukacita oleh masyarakat tradisional yaitu pesta panen. Pesta panen merupakan bentuk syukur yang dilakukan oleh petani karena telah berhasil dalam mengusahakan tanaman pertaniannya sehingga dirayakan dalam bentuk tradisi pesta panen. Menurut KBBI, pesta panen adalah perayaan setelah selesai padi dipotong (online: <https://kbbi.kata.web.id/pesta-panen/> diakses tanggal 13 Juli 2018). Di Indonesia, pesta panen yang dilakukan oleh

kelompok masyarakat beragam bentuknya tergantung pada budaya yang dianutnya. Setiap masyarakat atau kelompok suatu budaya memiliki sebutan nama untuk jenis tradisi tahunan pesta panen yang dilaksanakan. Salah satu yang menjadi fokus dalam penelitian ini yaitu tradisi *padungku* yang dilakukan oleh masyarakat adat Padoe di Kabupaten Luwu Timur.

Padungku berasal dari kata “*tedungku*” atau “*medungku*”, yang artinya sudah penuh. Arti yang lebih khas adalah cukup, dan sudah tercapai. Penuh berarti lumbung tempat menyimpan makanan sudah terisi lagi. Sedangkan sudah tercapai mengandung pengertian bahwa apa yang diinginkan telah tercapai. Dalam hal ini, pekerjaan yang dilakukan dalam bidang agraris seperti bercocok tanam dan menanam padi kini sudah membuahkan hasil yaitu sudah panen. Sudah dapat dinikmati hasil pekerjaannya yang dilakukan selama berbulan-bulan (Pasitabe, 2011: 90).

Kuliner dalam perayaan pesta panen atau *padungku* dalam masyarakat Padoe merupakan penyajian yang diberikan atau dipersembahkan kepada Yang Maha Kuasa dalam bentuk pengucapan syukur akan hasil yang telah mereka usahakan, dalam hal ini adalah tanaman padi. Selain itu, bentuk ucapan syukur juga ditandai dengan menjamu para tamu yang datang dan ikut merasakan sukacita masyarakat yang merayakan *padungku*. Kuliner merupakan salah satu bentuk ungkapan rasa syukur masyarakat yang diberikan kepada setiap orang melalui tradisi *padungku*.

II

Kebudayaan dan Tradisi

Menurut Ihromi (2013:18), tiap masyarakat mempunyai kebudayaan, bagaimanapun sederhananya kebudayaan itu dan setiap manusia adalah makhluk berbudaya, dalam arti mengambil bagian dalam sesuatu kebudayaan. Jadi, kebudayaan menunjuk kepada berbagai aspek kehidupan.

Kebudayaan adalah produk manusia, namun manusia itu sendiri adalah produk kebudayaan. Dengan kata lain, kebudayaan ada karena ada manusia penciptanya dan manusia dapat hidup di tengah kebudayaan yang diciptakannya. Kebudayaan akan terus hidup manakala ada manusia sebagai pendukungnya (Setiadi, 2012:36).

Kebudayaan merupakan milik bersama anggota masyarakat atau golongan sosial tertentu, yang disebarkan oleh anggota masyarakat dan pewarisannya kepada generasi berikutnya. Penyebaran tersebut dilakukan melalui proses belajar dan menggunakan simbol-simbol yang terwujud dalam bentuk yang terucapkan ataupun tidak terucapkan, termasuk berbagai peralatan yang dibuat oleh manusia (Nuraeni&Alfan, 2013:19).

Wujud kebudayaan secara non materil terdiri dari benda-benda abstrak seperti adat-istiadat, tradisi, kebiasaan, perilaku, sikap, kepercayaan, bahasa, dan lain-lain, yang mencerminkan sifat batin

manusia dari kelompok atau komunitas tertentu. Kebudayaan mengajarkan aturan-aturan atau norma-norma yang signifikan misalnya aturan dalam menjalankan ritual atau tradisi, menjalani hidup, mulai dari prosedur yang mudah hingga yang paling sulit sekalipun. Kebudayaan juga menentukan pakaian apa yang harus kita pakai, jenis makanan apa yang harus kita makan, kata atau kalimat apa yang harus diucapkan, hingga hal-hal yang harus dilakukan pada saat acara atau kegiatan dalam masyarakat (Liliweri, 2014:19).

Berbicara mengenai tradisi, menurut Sztompka (2017,67) tidak terlepas dari hubungannya dengan masa lalu. Tradisi mencakup kelangsungan masa lalu di masa kini. Menurut arti yang lebih lengkap, tradisi adalah keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada kini, belum dihancurkan, dirusak, dibuang, atau dilupakan. Yang penting dalam memahami tradisi adalah sikap atau orientasi pikiran tentang benda material atau gagasan berasal dari masa lalu yang dipungut orang di masa kini. Sikap atau orientasi ini menempati bagian khusus dari keseluruhan warisan historis dan mengangkatnya menjadi tradisi.

Bagi masyarakat desa yang jumlah penduduknya relatif kecil, tradisi identik dengan kebudayaan. Sebab dalam tradisi terkandung sistem nilai, norma, sistem kepercayaan, sistem ekonomi, dan lainnya, yang menjadi pedoman perilaku kehidupan mereka. Pola kebudayaan masyarakat Indonesia pada umumnya, dan masyarakat desa pada khususnya, harus dirunut dari asal-usul nenek moyang mereka yang berasal dari tempat dan suku bangsa yang berbeda-beda dengan pola kebudayaan yang beragam (Raharjo,2010).

1. Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan makanan yang dapat dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari lingkungan yang cocok dengan selera yaitu bagaimana makanan yang dikonsumsi dikondisikan dengan lingkungan alamnya seperti daerah pantai atau pegunungan,

tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia pada masyarakat setempat. Makanan tradisional umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan (Eliazer, dkk,2013:88).

Aspek-aspek norma budaya salah satunya adalah mengenai makanan dan kebiasaan makan di mana makan merupakan pengalaman sosial, sesuai dengan aturan agama pada berbagai kebudayaan. Adapula yang hanya menginginkan makanan yang siap saji (*fast food*) seperti kebiasaan makan orang Amerika Utara (Liliweri, 2014:101).

Manusia membutuhkan makan setiap harinya untuk sepanjang hidupnya. Makan dan cara pengolahannya memiliki usia setua usia peradaban manusia. Dari makan dan cara pengolahannya, lahirlah teknologi dalam menciptakan api untuk memasak, teknologi dalam membuat peralatan memasak, cara memasak, cara penyajian makanan, pantangan makan, etika dan estetika dalam makan bersama, peran sosial makanan, makna simbolis makanan, pola makan, gaya hidup, ketahanan pangan nasional, globalisasi produksi, distribusi dan konsumsi pangan. Hal inilah yang menyebabkan makan dan makanan menjadi unsur kebudayaan universal. Sebagai salah satu unsur kebudayaan universal, makan dan makanan ditemukan di semua peradaban dan budaya masyarakat (Pujileksono, 2016:219).

Makanan dapat dikategorikan sebagai bahan-bahan yang didefinisikan sebagai makanan oleh warga masyarakat. Sedangkan makanan yang dikategorikan tradisional adalah makanan yang dikreasi oleh warga masyarakat lokal dan merupakan identitas kelompok atau identitas etnik yang bersangkutan (Lampe, dkk.,2017:155). Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, hingga proses memakannya (Sabana, 2007: 11).

2. Konsep Fungsi

Manusia secara universal memproses makanannya, walaupun sering pula menyukai makanan mentah. Akan tetapi di antara apa yang dimakannya selalu ada yang dimasak, lagi pula, berbagai jenis makanan mempunyai arti sosial, arti keagamaan, atau intinya memiliki arti simbolik (Koentjaraningrat, 2010:212).

Menurut Sedyawati (2014:309), dalam setiap kebudayaan, makanan seringkali diberi makna khusus, terkait berbagai fungsi dalam kehidupan manusia. Pemaknaan makanan dapat terkait dengan struktur sosial, dapat pula terkait dengan sistem religi, sistem ekonomi, dan konsep pelestarian dalam masing-masing satuan sosial pendukung suatu kebudayaan. Dalam konteks suatu kebudayaan suku bangsa, pada umumnya makanan tidak hanya sebagai pasokan gizi dan nutrisi untuk jasmaniah, tetapi juga ada nilai-nilai budaya yang terkait di dalamnya. Adapun makanan itu sendiri dapat dikaji dari beberapa aspek seperti jenis bahannya, cara perolehannya, serta cara pengolahannya.

Fungsi dari makanan terdiri atas 1) fungsi makanan secara biologis adalah untuk memenuhi kebutuhan fisik tubuh manusia, yaitu energi yang diperolehnya dari bahan-bahan makanan dalam bentuk kalori, karbohidrat, vitamin, nutrisi, cairan, dan sebagainya untuk melakukan aktivitas sehari-harinya. 2) Fungsi makanan secara sosial dapat dicermati dari hubungan antara makanan dengan pelapisan sosial dan makanan dengan gaya hidup. 3) Secara komunikasi, makanan berfungsi sebagai media penting dalam upaya manusia berhubungan satu sama lain. Makanan dan minuman menjadi media komunikasi sosial. 4) Secara budaya, makanan berkaitan dengan identitas budaya, tradisi, dan kebiasaan makan. 5) Secara religi, makanan berkaitan dengan upacara, pantangan, dan hukum-hukum agama yang mengatur tentang boleh tidaknya makanan dikonsumsi (Pujileksono, 2016:224).

III

Padungku Desa Maleku

Seputar Desa Maleku

- Keadaan Alam

Desa Maleku awal mulanya merupakan sebuah kampung kecil, yang dihuni oleh orang-orang yang berasal dari berbagai pedalaman antara hulu Sungai Tomoni dan hulu Sungai Kalaena. Orang-orang asal daerah pedalaman tersebut berasal dari kampung tua Maranindi, Liendo, Pu'ubuyu, Wawompada di hulu Sungai Tomoni. Selain itu, ada juga yang berasal dari hulu Sungai Kalaena yang dikenal dengan nama Salumaoge dan Rato.

Menurut cerita orang tua dahulu, kedatangan mereka ke wilayah Maleku karena dipaksa oleh penjajah Belanda untuk turun gunung dan membuka lahan permukiman di dataran Sungai Kalaena dan Tomoni pada tahun 1914. Awal mulanya, kampung Maleku dipimpin oleh orang-orang yang dituakan oleh masyarakat. Pengangkatan pimpinan didasarkan pada sikap pemberani, pandai bicara, disegani masyarakat dan memiliki kemampuan untuk melayani kebutuhan masyarakat. Masyarakat menyebutnya dengan istilah "Kabosenya".

Kampung Maleku pada tahun 1953-1954, lokasi permukiman penduduknya bertambah luas. Hal ini disebabkan oleh datangnya warga masyarakat yang berasal dari daerah Nuha yang kini dikenal

menempati Dusun Pakatan, Lemborano, dan Konde Mekar.

Desa Maleku saat ini merupakan desa definitif dengan dikepalai oleh seorang kepala desa yang dipilih secara langsung oleh masyarakatnya sama seperti desa-desa lainnya di Indonesia. Desa Maleku merupakan wilayah yang terdiri dari dataran rendah dan juga perbukitan. Akses jalan menuju ke lokasi penelitian cukup lancar karena sarana transportasi angkutan umum/bus tersedia, dan kondisi jalan yang cukup baik/beraspal. Jarak tempuh ke lokasi penelitian dari Kota Makassar cukup jauh yaitu sekitar 613 km atau sekitar 12 jam perjalanan menggunakan kendaraan bus.

Wilayah administrasi pemerintahan Desa Maleku terdiri atas batas-batas wilayah. Batas-batas wilayah Desa Maleku yaitu sebelah timur berbatasan dengan Desa Manggala. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Wonorejo. Sebelah barat berbatasan dengan perkebunan sawit, dan sebelah selatan berbatasan dengan Desa Balaikembang.

Desa Maleku merupakan desa yang berada di Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur. Luas wilayah Desa Maleku sekitar 1025,400 Km². Sebagian besar wilayahnya merupakan perumahan masyarakat dan sarana pendidikan. Desa Maleku terdiri dari 6 dusun yaitu Dusun Maleku yang berada di sekitar aliran Sungai Tomoni. Dusun Puselemba, Dusun Pakatan, Dusun Lemborano, Dusun Sintuwu, berada pada wilayah dataran, dan Dusun Konde Mekar yang sebagian wilayahnya berada di lokasi perbukitan (Profil Desa Maleku, tahun 2017).

Kondisi jalan di Desa Maleku terdiri atas jalan beraspal, jalan sirtu, dan jalan belum beraspal atau masih tanah kerasan. Berdasarkan data dari profil Desa Maleku, jalan beraspal sepanjang 15.000 km². Jalan sirtu sepanjang 8000 km², dan jalan masih tanah sepanjang 700 km².



Foto: kondisi jalan belum beraspal di Desa Maleku
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan salah satu kondisi jalan yang belum beraspal yang terdapat di Desa Maleku. Jalan-jalan tersebut merupakan jalan-jalan yang mengarah ke perkebunan kelapa sawit. Sedangkan kondisi jalan lainnya sudah beraspal, terutama di wilayah permukiman warga.



Foto: kondisi jalan beraspal di daerah permukiman
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Iklim di wilayah Desa Maleku sama dengan iklim wilayah di daerah-daerah yang ada di Indonesia yaitu beriklim tropis. Oleh sebab itu, musim yang ada di wilayah tropis yaitu musim hujan dan musim kemarau. Kedua musim tersebut saat ini tidak dapat diprediksi karena terkadang musim hujan lebih panjang daripada musim kemarau ataupun sebaliknya musim kemarau lebih panjang daripada musim hujan. Iklim tersebut membuat masyarakat, khususnya yang memiliki lahan pertanian dan perkebunan terkadang menghadapi situasi yang sulit, seperti tanaman padi yang mengalami kekurangan

air karena debit air di pengairan yang sedikit. Demikian juga jika terlalu banyak hujan dapat mengakibatkan tanaman padi menjadi tergenang dan rebah akibat debit air yang tinggi.

- Keadaan Penduduk

Keadaan penduduk menunjukkan situasi atau kondisi yang ada pada sebuah penduduk atau masyarakat dalam suatu wilayah. Keadaan penduduk mengisyaratkan kondisi kekinian, perkembangan, untuk mengetahui sejauh mana masyarakatnya dapat terus hidup dan berkembang pada sebuah wilayah tertentu. Dalam hal ini, Desa Maleku menjadi lokasi untuk mengetahui keadaan penduduk setempat berdasarkan informasi data dari pemerintah setempat.

Berdasarkan data dari Kantor Desa Maleku tahun 2017, jumlah penduduk di daerah tersebut sebanyak 2582 jiwa. Jumlah tersebut terbagi atas dua yaitu laki-laki sebanyak 1329 jiwa, sedangkan perempuan sebanyak 1253 jiwa. *Sex ratio* dari jumlah penduduk tersebut yaitu 106, di mana dalam 100 jiwa penduduk perempuan terdapat 106 jiwa penduduk laki-laki. Hal tersebut menunjukkan bahwa jumlah penduduk laki-laki lebih banyak dibandingkan jumlah penduduk perempuan. Namun perbandingannya tidak terlalu jauh, bahkan hampir dikatakan sama banyak. Jumlah Rukun Warga (RW) yang terdapat pada masing-masing dusun sebanyak 2 RW. Jadi keseluruhan jumlah RW yang terdapat di Desa Maleku sebanyak 12 RW.

Desa Maleku sebagian penduduknya bermatapencaharian sebagai petani. Selain itu, ada juga yang berprofesi sebagai Pegawai Negeri Sipil dan Wiraswasta. Berikut persentase jenis mata pencaharian

Mata Pencanharian	Persentase
Petani	80 %
Wiraswasta	4 %
PNS	3 %
Pengrajin / pertukangan	10 %
Peternak	3 %.

Sumber: Kantor Desa Maleku.

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Maleku sebagian besar berprofesi sebagai petani yaitu sekitar 80% dari keseluruhan profesi yang ada di desa tersebut. Sedangkan sisanya terbagi atas wiraswasta sebanyak 4%. PNS sebanyak 3%, pengrajin/ pertukangan sebanyak 10%, dan peternak sebanyak 3%. Bertani merupakan kegiatan utama masyarakat di Desa Maleku. Oleh sebab itu, masing-masing kepala keluarga memiliki lahan perkebunan atau persawahan untuk digarap. Usaha pertukangan bagi masyarakat di Desa Maleku terdiri dari tukang bangunan dan tukang kayu.



Foto: lahan perkebunan warga yang mengusahakan tanaman kelapa sawit
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan lahan perkebunan warga yang ditanami tanaman kelapa sawit. Kondisi tanah yang subur dan gembur, memudahkan bagi petani untuk mengolah tanaman kelapa sawit. Selain sawit, tanaman coklat, dan merica juga merupakan komoditi yang diusahakan oleh masyarakat di Desa Maleku.

Lahan persawahan untuk tanaman padi, kebanyakan warga Maleku mengusahakan lahannya di daerah Wonorejo, Wonorejo Timur, dan daerah di Panca Karsa. Hal tersebut dikarenakan Desa Maleku memiliki topografi wilayah berupa perbukitan sehingga menyulitkan bagi warganya mengusahakan area persawahan. Lahan untuk area persawahan harus berupa tanah datar dan juga memiliki saluran/diiri oleh irigasi. Oleh sebab itu untuk lahan persawahan diusahakan pada daerah-daerah yang disebut di atas.



Foto: Lahan persawahan yang diusahakan oleh warga
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan salah satu lahan milik warga Maleku yang terletak di wilayah Wonorejo Timur. Wilayah tersebut merupakan dataran rendah dan datar sehingga memudahkan untuk mengusahakan tanaman padi dan mudahnya saluran irigasi yang digunakan untuk mengairi sawah-sawah mereka.

Berdasarkan data dari Kantor Desa Maleku (2017), tingkat kesejahteraan masyarakatnya terdiri dari keluarga pra sejahtera dan keluarga sejahtera. Perbandingan jumlah KK (Kepala Keluarga) pra sejahtera dan sejahtera yaitu: pra sejahtera sebanyak 288 KK, dan

sejahtera sebanyak 133 KK. Total jumlah KK yaitu 421 KK. Dari data tersebut menunjukkan bahwa tingkat kehidupan masyarakat yang pra sejahtera lebih banyak jika dibandingkan dengan kehidupan masyarakat yang sudah sejahtera. Oleh karena itu, masih banyak permukiman warga yang masih menggunakan dinding kayu dan beratap rumbia

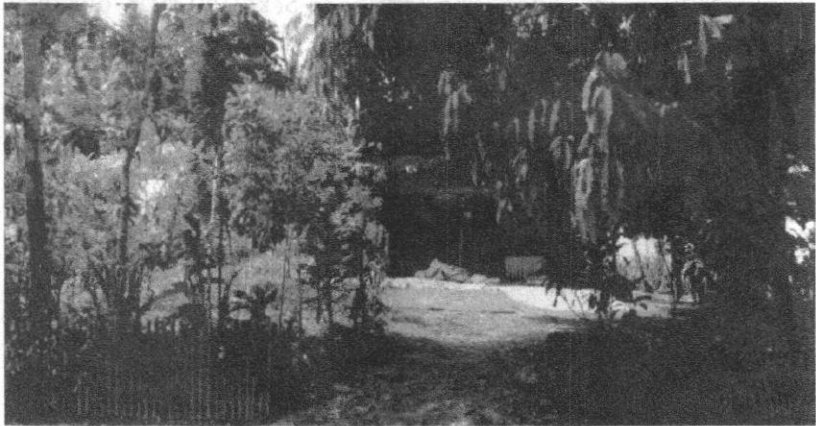


Foto: salah satu rumah warga yang berdinding kayu dan beratap rumbia
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan salah satu contoh model rumah warga yang masih beratapkan daun rumbia, dan berdinding kayu. Hal tersebut menunjukkan kehidupan sebagian masyarakatnya masih sederhana. Sedangkan untuk sarana air bersih menggunakan sumur yang terdapat di belakang rumah mereka. Lahan perumahan yang luas dapat dimanfaatkan untuk menanam berbagai jenis tanaman yang dapat dikonsumsi sehari-hari atau tanaman yang dapat menghasilkan buah.

- Sarana Pendidikan dan Kesehatan

Pendidikan merupakan modal masa depan bagi generasi muda.

Sarana pendidikan merupakan sarana penting untuk mencerdaskan kehidupan bangsa. Oleh sebab itu, sarana pendidikan dibutuhkan di daerah-daerah agar pembangunan dapat dirasakan/merata oleh seluruh rakyat Indonesia.

Sarana pendidikan yang terdapat di Desa Maleku termasuk dalam sarana pendidikan yang cukup lengkap. Di Desa Maleku terdapat dua buah Taman Kanak-Kanak, dua buah Sekolah Dasar, dua buah Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama, dan dua buah Sekolah Lanjutan Tingkat Atas.



Foto: salah satu sekolah SLTA di Desa Maleku
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan salah satu sarana pendidikan yaitu SMAN yang terdapat di Desa Maleku. SMAN 4 Luwu Timur merupakan salah satu SMAN yang menjadi favorit masyarakat di Kecamatan Mangkutana. Selain masyarakat di Desa Maleku, anak-anak dari luar desa tersebut banyak yang datang bersekolah di tempat tersebut.

Selain sarana pendidikan, sarana kesehatan juga merupakan sarana penting untuk menjamin kesehatan masyarakat di daerah. Sarana kesehatan merupakan sarana untuk memudahkan masyarakat mendapatkan pelayanan kesehatan dengan baik. Di Desa Maleku, sarana kesehatan yang tersedia berupa Poskesdes.



Foto: Poskesdes Desa Maleku
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan sarana kesehatan yang terdapat di Desa Maleku. Poskesdes merupakan kantor pelayanan kesehatan bagi warga di Desa Maleku. Sedangkan bagi warga di Desa Maleku yang ingin berobat di puskesmas dapat berobat di Desa Balaikembang, karena hanya sarana kesehatan tersebut yang dekat dengan Desa Maleku. Sarana kesehatan berupa rumah sakit untuk wilayah Mangkutana dan sekitarnya terdapat di Kecamatan Wotu, yaitu sekitar 10 km dari Desa Maleku.

- Sarana Peribadatan

Manusia merupakan makhluk berakhlak mulia, oleh sebab itu, sarana peribadatan merupakan sarana penting untuk menjadikan insan manusia berhati suci, dan berbudi pekerti yang baik sesuai dengan ajaran agama yang dianutnya. Agama mengajarkan pada kebaikan sehingga manusia dapat melakukan kebaikan pula dalam menjalani kehidupannya. Sarana peribadatan dibangun untuk mempermudah warganya dalam menjalankan kewajiban agamanya dan meningkatkan iman ketaqwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Setiap daerah memiliki sarana peribadatan sesuai dengan agama warga yang berada di masing-masing daerah tersebut. Untuk wilayah Desa Maleku, sarana peribadatan terdiri dari masjid dan gereja. Dari data Desa Maleku, jumlah penduduk yang beragama Kristen lebih banyak dibandingkan dengan jumlah penduduk yang beragama Islam. Di Desa Maleku, jumlah gereja sebanyak lima belas buah, sedangkan Masjid hanya satu buah, dan musalah juga satu buah. Hal tersebut dikarenakan lebih dominannya orang Padoe yang beragama Kristen berdomisili di wilayah tersebut.



Foto: salah satu gereja yang terdapat di Desa Maleku
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan salah satu bangunan gereja yang terdapat di Desa Maleku. Sedangkan untuk umat muslim yang ingin beribadah, terdapat sebuah masjid dan musalah yang terletak di dekat Kantor Desa Maleku.



Foto: Masjid di Desa Maleku

Sumber foto: dokumentasi pribadi

- Kehidupan Sosial Budaya

Kehidupan sosial sangat dipengaruhi oleh adanya hubungan antara sesama manusia. Manusia tidak dapat hidup sendiri dan membutuhkan orang lain untuk saling berbagi, saling menolong, saling berkomunikasi, dan saling berhubungan satu sama lain dalam berbagai aspek kehidupan.

Desa Maleku merupakan desa yang masih mengutamakan kegiatan gotong-royong dalam berbagai aspek kehidupan. Dalam aktivitas atau acara sukacita maupun dalam suasana duka, gotong-royong merupakan faktor utama dalam masyarakat. Rasa solidaritas sesama warga dalam satu lingkungan yang sama menjadikan gotong-royong tetap dijalankan sampai saat ini. Tidak mengenal suku, agama, dan ras, semuanya ikut membantu dalam kegiatan gotong-royong. Selain untuk meringankan beban sesama, juga untuk menjalin keakraban dan memelihara hubungan agar tetap harmonis sesama warga.

Masyarakat di Desa Maleku dalam kehidupan sehari-hari berusaha untuk saling memperhatikan satu sama lain. Aktivitas keseharian

masyarakat pada umumnya adalah mengolah sawah dan kebun. Oleh sebab itu, dalam berbagai kesempatan, komunikasi tentang masalah pertanian selalu menjadi fokus ketika saling bertemu sesama warga. Saling memberikan informasi mengenai keadaan di sawah atau kebun, membicarakan masalah pupuk, atau usaha membasmi hama pada tanaman. Selain itu, ketika panen, sesama warga saling berbagi satu sama lain berupa hasil tanaman perkebunan, ataupun berbagi beras ketika tetangga kekurangan beras, dan lain sebagainya.

Kehidupan sosial budaya masyarakat juga nampak dalam berbagai kegiatan adat seperti dalam kegiatan padungku, maupun kegiatan adat perkawinan. Pada saat selesainya panen padi, warga masyarakat menentukan pelaksanaan pesta padungku. *Padungku* merupakan acara pesta panen masyarakat Padoe untuk mengucapkan syukur kepada Tuhan atas hasil pertanian yang telah selesai dilaksanakan. Pada saat *padungku*, setiap rumah tangga menghadirkan makanan khas bagi para tamu yang datang berkunjung. Selain merasa bersukacita, juga menjalin ikatan silaturahmi sesama warga masyarakat baik dari dalam kampung tersebut maupun orang-orang yang berasal dari luar kampung. Dalam acara perkawinan, warga turut membantu keluarga yang mengadakan pesta. Mereka datang dengan membawa beras, gula, atau apapun yang mereka dapat bantu. Karena sebelum acara berlangsung, terlebih dahulu diadakan kegiatan "*lelenggae*". *Lelenggae* adalah bentuk kegiatan gotong-royong dengan cara memberi sumbangan atau bantuan kepada keluarga yang akan mengadakan pesta berupa beras, gula, terigu, atau uang, dan sebagainya. *Relenggae* diadakan sebelum dilaksanakan pesta. Kegiatan *relenggae* dilakukan dengan memanggil kerabat, tetangga, warga yang kenal dengan mereka, untuk bersama-sama meringankan beban keluarga yang akan mengadakan pesta. Semua sumbangan dicatat oleh tuan rumah, dan nantinya mereka akan melakukan hal yang sama ketika ada keluarga lain yang akan mengadakan *lelenggae*. Jadi *lelenggae* merupakan kegiatan sosial yang dilakukan secara berbalas-balasan.

Tradisi Padungku

Tradisi yang dimiliki masyarakat Padoe yang berada di Desa Maleku yaitu tradisi *padungku*. Padungku berasal dari kata *tedungku* yang berarti sudah penuh. Menurut cerita masyarakat Padoe di Desa Maleku, *padungku* awal mulanya merupakan sebuah kegiatan yang dilakukan di *lere* (sawah) tempat para petani menjalankan aktivitas pertanian mereka.

Aktivitas pertanian (mengolah tanaman padi) dimulai dengan melihat bintang di langit. Menurut penuturan informan (Poseno Poendei, 72 tahun) mengatakan,

“Orang tua dulu kalau mau mopasu (tanam padi), mereka berkumpul dan melihat letak bintang-bintang yang cocok untuk bercocok tanam, bintang segi empat ada ekornya dekat bulan berarti sudah cocok untuk mopasu.”
(Wawancara tanggal 5 Agustus 2018).

Berdasarkan informasi tersebut, maka para petani di masa lalu akan bergotong-royong untuk menyelesaikan ‘satu hamparan’ untuk ditanami tanaman padi. Setelah selesai ‘satu hamparan’ baru mereka melanjutkan untuk menyelesaikan ‘hamparan’ yang lainnya. Istilah hamparan berarti satu area/satu lokasi yang dapat dilihat sangat luas. Gotong-royong menanam padi (*mopasu*) dimulai dengan mengerjakan lahan *mohola* sebagai kepala suku, dan selanjutnya dilanjutkan kepada lahan yang lainnya sesuai dengan hasil musyawarah/kesepakatan bersama.

Orang Padoe di masa lalu, sebelum mengenal agama, mereka percaya akan adanya penguasa gaib yang berada di sekitaran gunung. Mereka menyebutnya ‘*Lahumoa*’ yang berarti Raja Putra Gua. Mereka berdoa kepada *Lahumoa* untuk mendapatkan keselamatan selama mereka menanam padi sampai tiba waktu panen. Kepercayaan terhadap penguasa alam gaib tersebut merupakan kepercayaan yang dinamakan *Gamoa*.

Pada saat *mopasu* (tanam padi), maka *mohola* (kepala suku) akan diundang/dipanggil untuk memimpin doa-doa di sawah. *Mohola* akan berdoa meminta restu kepada *Lahumoa* agar apa yang diusahakan para petani dapat berhasil. Mereka meminta agar diberi keselamatan, diberi keberkahan, dilancarkan usaha pertanian mereka mulai pada saat menanam sampai pada waktu panen. Berdoa atau meminta restu kepada *Lahumoa* merupakan kegiatan yang penting dilakukan karena *Lahumoa* dianggap sebagai penguasa alam semesta/raja yang maha kuasa. Pada saat *mopasu* tersebut, dibuat kuliner khas yaitu *winalu*. *Winalu* terbuat dari beras dan dibungkus dengan daun uriti (daun hutan). *Winalu* tersebut dibuat dalam jumlah yang banyak untuk nantinya dimasukkan dalam bambu ketika dimasak dengan cara dibakar. Secara khusus, ada *winalu* yang dibuat secara ganda. Maksudnya yaitu ada beberapa *winalu* yang dibuat dengan memasukkan *winalu* kecil di dalamnya. *Winalu* ukuran kecil dimasukkan dalam *winalu* yang ukuran besar/biasa pada umumnya. Jadi, seperti beranak menurut masyarakat setempat. Pembuatan *winalu* khusus tersebut memiliki makna bahwa siapa pun yang mendapatkan *winalu* yang beranak, maka akan mendapatkan berkah. Menurut penuturan informan Intan Ntahu (70 tahun), mengatakan bahwa:

“Siapa yang dapat bungkusan winalu beranak itu, kalau pemuda cepat kawin, kalau orang tua diberi umur panjang” (Wawancara, 5 Agustus 2018).

Dari informasi tersebut, maka dapat dikatakan bahwa *winalu* tersebut spesial, dan siapapun yang mendapatkannya akan merasa senang karena di dalamnya berisi doa, harapan, yang dianggap baik bagi kehidupan. Oleh sebab itu, ketika *winalu* telah masak dan dihidangkan, maka orang-orang berlomba-lomba mengambil *winalu* dan berharap mendapatkan *winalu* yang spesial tersebut. Selain *winalu*, juga dihidangkan minuman yaitu *pongasi*, yang terbuat dari air *woke* (tape yang dibuat dari beras yang sudah bertahun-tahun tinggal di lumbung). Sebagai lauk-pauk, maka disediakan sayuran

berupa *tiwo*, *padole*, *kacang toro*, *sumpere*. Semuanya dimasak di dalam bambu.

Ketika masa panen tiba, maka para petani berkumpul dan bergotong-royong kembali untuk memotong padi. Setelah selesainya proses memotong padi, maka mereka melihat lumbung tempat memasukkan padi sudah penuh (*tedungku*) maka selanjutnya mereka mengucapkan syukur akan hasil tersebut dan melaksanakan acara padungku. Jika masih ada yang belum selesai panen (belum memasukkan semua padinya di dalam lumbung padi), maka *padungku* belum dapat dilakukan. Harus semua telah selesai memasukkan padinya di dalam lumbung.

Padungku dilakukan di tengah hamparan tanah yang telah dipanen. Pada saat itu, berbagai macam kuliner disiapkan sebagai ucapan syukur akan hasil yang telah diperoleh tahun tersebut. Pelaksanaan *padungku* pada masa lalu dilakukan sekali dalam setahun, karena pada masa tersebut hanya satu kali panen dalam setahun. Berbeda pada tahun-tahun sekarang, yaitu *padungku* dilaksanakan dua kali dalam setahun. Mereka panen dua kali dalam setahun karena kemajuan teknologi. Kuliner khas orang Padoe adalah semua dimasak dengan menggunakan bambu. Adapun kuliner yang disiapkan yaitu *lehodo*, *winalu*, *tiwo*, *padole*, dan lain sebagainya, yang proses memasaknya menggunakan bambu. Bambu merupakan sebuah wadah yang sering digunakan untuk memasak oleh orang Padoe. Contohnya, seperti tempat minum menggunakan sebuah bambu yang dibentuk menyerupai gelas, yang disebut sebagai *suke*.



Foto: wadah tempat minum yang terbuat dari bambu

Sumber foto: dokumentasi pribadi

Kata *padungku* yang merupakan asal kata *tedungku* sebenarnya merupakan kata yang menunjukkan perbedaan. Menurut Poseno Poindei (72 tahun), kata *tedungku* menunjukkan pada sebuah pekerjaan yang telah selesai dilakukan. Sedangkan kata *padungku* berarti ucapan syukur karena pekerjaan telah selesai dilakukan. Dari informasi tersebut, maka dapat dikatakan bahwa tradisi *padungku* dilaksanakan setelah selesainya hasil pekerjaan mulai dari menanam sampai memanen.

Padungku dilaksanakan setelah semua orang telah memasukkan padinya ke dalam lumbung. Pada saat itu, semua berkumpul kembali dan bermusyawarah mengenai kapan waktu *padungku* akan dilaksanakan. Pada saat *padungku* dilaksanakan, semua orang berkumpul kembali ke *lere* (sawah) untuk mengadakan doa ucapan syukur, yang dipimpin oleh kepala suku (*mohola*). Semua orang membawa makanan seperti *winalu*, *lehodo*, *woke*, *padole*, *sinari*, kue biji-biji, dan lain sebagainya, yang merupakan hasil kebun dan sawah para petani. *Mohola* akan memimpin acara *padungku* dengan berbicara dan mengucapkan rasa terima kasih (berdoa) kepada *Lahumoa* karena usaha kerja mereka dari awal hingga akhir (satu kali kerja), semua dalam keadaan sehat, dan telah memetik hasil berupa hasil panen padi.

Semua jenis kuliner khas yang disajikan pada saat *padungku*

di masa lalu menggunakan wadah bambu sebagai tempat untuk memasak berbagai jenis makanan. Pada saat ini, kuliner khas padungku tersebut sudah jarang yang menggunakan bambu, karena dianggap lebih repot dan tidak mudah untuk mendapatkan bahan berupa bambu untuk memasak.

Kegiatan *padungku* di masa lalu dilaksanakan di tengah sawah, atau lahan tanaman padi yang telah dipanen oleh kelompok masyarakat yang berada dalam satu wilayah kerja. Sedangkan pada saat ini, kegiatan padungku dilakukan di tempat ibadah dan di rumah masing-masing. Setelah orang Padoe mengenal agama Kristen, maka kegiatan padungku dilaksanakan di gereja dengan membawa hasil panen di dalam gereja dan didoakan oleh Pendeta. Hasil panen yang dibawa ke gereja kemudian dilelang, dan hasilnya akan dipakai buat pelayanan di gereja. Selain itu, untuk menjamu tamu yang datang berkunjung ke rumah pada saat padungku, disajikan beragam kuliner khas orang Padoe sebagai bentuk ucapan syukur atas hasil yang telah didapatkan selama satu kali kerja (proses kerja dari awal sampai akhir).

Tradisi padungku dilaksanakan dalam satu hari. Kegiatan *padungku* diakhiri dengan diadakannya tarian *dero*. *Dero* yaitu kesenian tradisional masyarakat yang dilakukan secara bersama-sama. *Dero* merupakan tarian di mana warga membentuk lingkaran, saling bergandengan tangan, berputar sesuai dengan lingkaran yang terbentuk sambil bernyanyi. Kesenian rakyat tersebut sangat ditunggu-tunggu oleh masyarakat luas karena sangat mengasyikan dan menyenangkan, bukan saja bagi kalangan orang tua, namun anak-anak dan remaja, pemuda juga turut terlibat di dalamnya. Kesenian tersebut menunjukkan ungkapan rasa syukur dan sukacita atas apa yang telah mereka capai. *Dero* dilaksanakan pada malam hari setelah serangkaian kegiatan di gereja, dan jamuan santap siang di rumah-rumah warga. Acara *dero* tidak saja melibatkan warga sekitar, namun warga dari luar desa pun turut serta dalam kegiatan *dero*.

IV

Kuliner Saat *Padungku*

Kuliner tradisional adalah kuliner/jajanan yang banyak ditemui di daerah yang secara khusus asal pembuatannya. Kuliner tradisional tersebut bersifat khas berdasarkan atas selera lokal dan menggunakan bahan-bahan yang sederhana, atau mendapatkannya secara lokal di wilayah setempat. Kuliner pada saat dilaksanakan *padungku* terdiri dari beberapa jenis, yaitu kuliner berupa makanan, sayuran (*lauk-pauk*), minuman, dan kue tradisional. Jenis kuliner tersebut yaitu:

1. Makanan: untuk makanan tradisional diidentikkan dengan jenis makanan yang menggunakan bahan dasar beras. Beras merupakan makanan pokok masyarakat Padoe. Selain itu, proses mengolah jenis makanan tersebut dengan cara dibakar dengan menggunakan batang bambu. Adapun jenis makanan yang disajikan pada saat *padungku* adalah *winalu* dan *lehodo*. *Winalu* merupakan makanan yang terbuat dari beras dan dibungkus dengan daun *uriti* (sejenis daun hutan) yang banyak ditemukan di daerah tersebut. Sedangkan *lehodo* menggunakan beras dan diberi santan. Keduanya dimasak dengan cara dibakar dengan menggunakan wadah bambu. Kedua jenis makanan tersebut disajikan pada saat *padungku* karena terbuat dari beras, dan sebagai tanda ucapan syukur karena panen padi mereka telah selesai dilakukan. *Lehodo* dan *winalu* melambangkan sebuah keberhasilan, kesejahteraan dalam masyarakat.



Foto: *Winalu*



Foto: *Lehodo*

2. Lauk-pauk (sayuran): teman dari *winalu* dan *lehodo* adalah lauk-pauk berupa sayuran yang dibuat secara khusus yang diperoleh di sekitar wilayah mereka. Adapun jenis lauk-pauk tersebut terdiri dari *winuho*, *tiwo* dan *padole*. *Winuho* adalah daun ubi/daun bulu nangko yang dicampur dengan daging ayam atau daging sapi atau daging babi atau daging ikan, kemudian dimasukkan dalam bambu dan dibakar. *Tiwo* adalah sayuran yang terbuat dari batang pisang muda yang diiris dan dicampur dengan ikan gabus sebagai lauk-pauk pada saat padungku. Sedangkan *padole* terbuat dari pucuk pohon kelapa yang diolah dengan mencampur dengan *sumpere* (labu), dan kacang duduk, sehingga menjadi sayuran pendamping makanan pokok *winalu* dan *lehodo*. *Winuho* dan *tiwo* merupakan jenis sayuran yang bahan-bahannya banyak ditemui di sekitar wilayah tempat mereka tinggal. Hal tersebut memiliki arti bahwa tanah tempat mereka tinggal adalah tanah yang subur dan memberi kemakmuran bagi masyarakat.



Foto: Tiwo



Foto: Padole



3. Minuman: jenis minuman tradisional yang dapat dijumpai pada saat *padungku* yaitu *pongasi* dan *sinari*. *Pongasi* terbuat dari beras ketan hitam yang difermentasi dan diberi air dingin, didiamkan semalam dan diperas airnya. Sedangkan *sinari* merupakan jenis minuman yang diperoleh dari buah aren yang telah matang. Minuman tradisional tersebut menjadi teman minum dengan makanan dan lauk-pauk yang dihidangkan. Adapun minuman tersebut dihidangkan sebagai bentuk ikatan persaudaraan, karena ketika minuman dihidangkan, maka kaum laki-laki akan berkumpul sambil bercerita tentang apa saja yang dapat mengeratkan ikatan dan tali silaturahmi di antara mereka. *Pongasi* dan *sinari* jenis tuak yang memiliki rasa yang khas dan dapat memabukkan. Oleh sebab itu, minuman tersebut lebih banyak dikonsumsi oleh kaum laki-laki daripada kaum perempuan. Dulunya minuman tersebut diminum untuk menambah stamina ketika mengolah tanaman padi di sawah.



Foto: Sinari



Foto: Pongasi

4. Kue tradisional: jenis kue tradisional yang ada ketika pelaksanaan *padungku* terdiri dari kue biji-biji dan kue *toli-toli*. Biji-biji dan *toli-toli* merupakan panganan yang terbuat dari tepung beras dan diberi gula merah. Sentuhan wijen sebagai pemanis ditabur di atasnya. Kalau biji-biji dibentuk persegi, sedangkan *toli-toli* berbentuk angka delapan. Menurut penuturan masyarakat di Desa Maleku, bentuk persegi melambangkan hamparan sawah yang luas. Sedangkan angka delapan merupakan angka yang sempurna, karena bentuknya utuh, dan tersambung (tidak putus), melambangkan sebuah ikatan yang utuh, tidak bercerai, dan bertahan lama. Menunjukkan sebuah tradisi yang terus terpelihara dari generasi ke generasi. Saat ini, kue tradisional sudah banyak yang menambahnya dengan ragam jenis kue lainnya, tergantung dari kesiapan tuan rumah ketika ingin menyajikan kue untuk tamu yang datang.

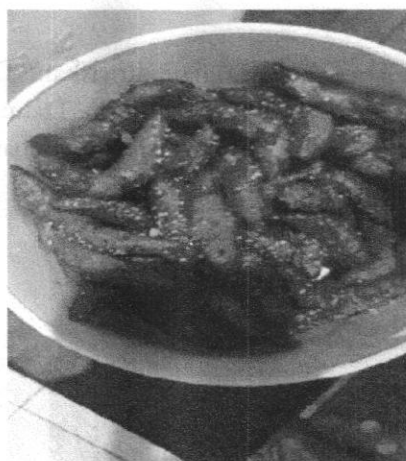


Foto: Kue Biji-biji

Kuliner Pada Saat *Padungku*

Kuliner pada saat dilaksanakan tradisi *padungku* terdiri dari berbagai macam makanan, minuman, dan kue tradisional. Semuanya merupakan kuliner khas yang disajikan pada perayaan sukacita. Terutama disajikan pada saat *padungku* sebagai bentuk ucapan syukur atas selesainya pekerjaan bertani mulai dari awal menanam padi sampai selesainya padi di tempatkan di dalam lumbung (*si'e*)

Kuliner khas orang Padoe di Desa Maleku, Kecamatan Mangkutana, Kabupaten Luwu Timur, yang disajikan pada saat dilaksanakannya *padungku* diuraikan sebagai berikut:

1. *Winalu*

- Bahan-bahan:

Beras (*hikuro*)

Daun uriti

Bambu (*balo*)

- Cara pembuatan:

Beras dicuci bersih kemudian ditiriskan. Daun *uriti* (daun *winalu*) dicuci dan dilap hingga bersih. Daun *uriti* merupakan daun hutan yang memiliki bentuk yang lebar.



Foto: daun uriti
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas adalah daun *uriti* yang dapat ditemukan di belakang rumah warga, ataupun di kebun, atau di hutan. Tanaman tersebut adalah jenis tanaman hutan.

Beras dimasukkan di dalam daun. Bagian dalam daun pada saat dibungkus berada di luar, sedangkan bagian luar daun (memiliki batang daun) ditempatkan pada bagian dalam. Beras diletakkan di daun secukupnya dan dilipat pada bagian samping kiri dan kanan, dan bagian atas dan bawah. Tujuannya agar beras yang dibungkus daun tidak keluar dan rata hasilnya ketika matang.



Foto: beras dibungkus dengan daun uriti
Sumber foto: dokumentasi pribadi



Foto: winalu yang telah dibungkus
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Setelah dibungkus daun, kemudian dimasukkan ke dalam bambu dengan cara disusun sesuai dengan muatnya lingkaran bambu dengan susunan winalu yang akan dibakar.



Foto: winalu dimasukkan dalam bambu
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan cara memasukkan winalu di dalam bambu sesuai dengan besarnya bambu yang digunakan. Biasanya susunan *winalu* terdiri dari empat sampai enam *winalu* dalam satu susunan. Kemudian, *winalu* lainnya dimasukkan lagi ke dalam bambu sesuai dengan panjangnya bambu. Susunan *winalu* yang dimasukkan dalam bambu tergantung dari

panjangnya bambu yang digunakan. Biasanya susunan *winalu* sebanyak tiga sampai lima susunan *winalu* di dalam bambu.

Setelah dirasa cukup, maka bambu yang berisi *winalu* tersebut dimasukkan air hingga penuh, agar *winalu* dapat terendam dalam air yang berada di dalam bambu. Kemudian bambu disusun sejajar untuk dimasak dengan cara dibakar dengan menggunakan kayu bakar.

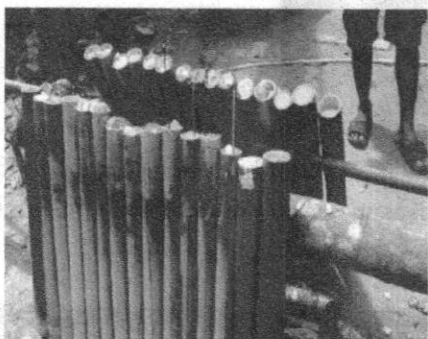


Foto: *winalu* yang dibakar
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan cara memasak *winalu* dengan menggunakan bambu. Pengolahan makanan menggunakan bambu memiliki cara yang sama ketika dimasak, yaitu dengan cara dibakar. Sehingga biasanya ketika dibakar, maka *winalu*, *lehodo*, *winuho*, *tiwo*, dibakar sekaligus bersama-sama.

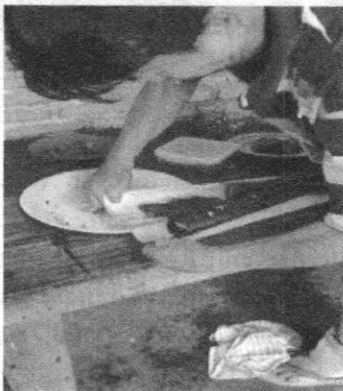


Foto: *winalu* yang sudah matang
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas menunjukkan bagaimana winalu yang telah selesai dibakar. *Winalu* yang telah matang dikeluarkan dari bambu dan siap untuk dihidangkan. *Winalu* dimakan dengan lauk-pauk lainnya seperti *tiwo* dan *winuho*.

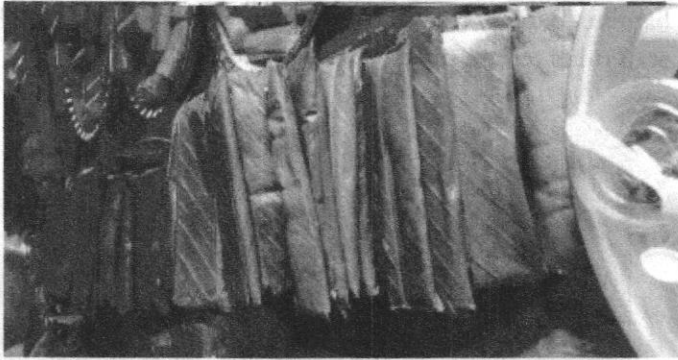


Foto: winalu yang siap untuk disantap
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas adalah contoh winalu yang telah selesai dimasak dan dihidangkan di atas meja. *Winalu* tersebut dimakan, ditemani dengan beragam lauk-pauk yang disediakan oleh tuan rumah. *Winalu* ditumpuk dalam satu wadah, dan ketika dimakan, bisa diambil beberapa *winalu* sesuai dengan selera masing-masing orang.

2. *Lehodo*

Lehodo adalah makanan khas pada saat *padungku* berupa nasi bambu. Nasi bambu tersebut dibuat dengan cara dibakar. Berikut bahan dan cara pembuatan *lehodo*:

- Bahan-bahan:

- Bambu (*balo*)
- Daun pisang muda
- Beras ketan

Santan kelapa (*benu*)

Garam (*ohio*)

- Cara pembuatan:

Bambu dipotong-potong seruas atau sepanjang satu ruas bambu. Batang bambu yang digunakan adalah yang sedang atau tidak terlalu muda, dan tidak terlalu tua.

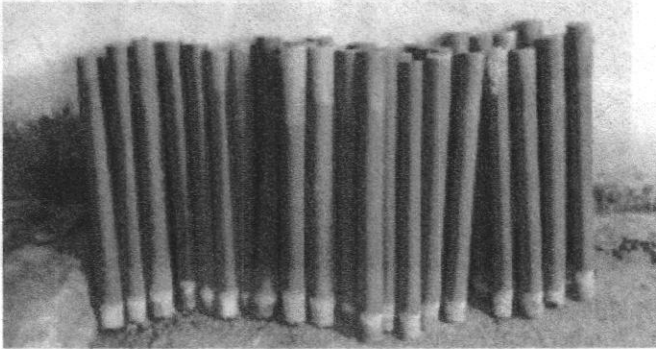


Foto: batang bambu yang akan digunakan sebagai bahan lehodo
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Kemudian batang bambu dilapisi dengan daun pisang muda di seluruh bagian bambu agar nanti beras yang dimasukkan tidak lengket. Beras pulut dicuci hingga bersih. Usahakan pencucian beras dilakukan berkali-kali agar *lehodo* tidak cepat basi dan tahan lama. Kemudian beras dimasukkan dalam bambu yang telah dilapisi daun pisang. Santan diberi sedikit garam dan dimasukkan dalam bambu yang telah berisi beras pulut.



Foto: santan dimasukkan dalam bambu
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Santan dimasukkan melebihi takaran beras agar nantinya dapat matang dengan baik. Demikian dilakukan seterusnya untuk mengisi bambu-bambu lainnya dengan beras ketan dan diisi santan, sehingga nantinya dibakar secara serempak, dengan disusun di samping api kayu.



Foto: lehodo yang dibakar
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas memperlihatkan bagaimana *lehodo* dibakar dengan cara disejajarkan di sebelah kiri dan kanan. *Lehodo* dimasak secara bersama-sama karena proses pembakaran membutuhkan waktu yang lama sampai matang seluruhnya. Selama dibakar, *lehodo* di sisi bagian dalam kemudian dibalik di sisi sebaliknya supaya matang secara merata. Proses memasak dilakukan di luar ruangan (tempat terbuka) karena menggunakan kayu bakar dan tempat pembakaran yang luas. Selama proses pembakaran tidak lupa untuk selalu memperhatikan api yang menyala jangan sampai padam.



Foto: Lehodo yang siap disantap
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan hasil olahan *lehodo* yang siap disantap. Makanan ini merupakan makanan yang disajikan pada saat padungku dengan dinikmati dengan hidangan lauk-pauk lainnya.

3. *Winuho*

Winuho adalah makanan berupa lauk-pauk yang disajikan bersama *winalu* dan *lehodo*. *Winuho* biasanya berisi daging ayam, daging sapi ataupun daging babi. Tergantung dari orang-orang memilih lauk-pauk yang mana akan diolah, sesuai dengan bahan yang ada. Daging yang digunakan semuanya sama dalam proses pengolahan, karena daging tersebut diolah dengan mencampurnya dengan sayuran. Sedangkan jenis sayuran yang digunakan seperti daun ubi ataupun daun *miana* (*bulu nangko*). Daun ubi banyak ditemui dalam kehidupan masyarakat karena mereka menanamnya di kebun atau di samping rumah mereka. Selain itu, daun *miyana* (*bulu nangko*) juga merupakan jenis sayuran yang banyak ditanam oleh orang Maleku.

- Bahan-bahan:

Daging (*boe*)

Daun ubi (*lewiwadau*)

Bawang merah (*lasuna motaha*)

Bawang putih (*lasuna mopute*)

Sereh (*lemorompa*)

Jahe (*loiyo*)

Cabe rawit

Bambu sebagai wadah

- Cara pembuatan:

Daging (*boe*) dicuci bersih, demikian pula dengan sayuran yang digunakan, misalnya menggunakan sayur daun ubi. Setelah semuanya telah dicuci bersih, daging dan daun ubi dicampur dalam satu wadah besar. Kemudian dimasukkan bawang merah dan bawang putih yang telah diiris tipis-tipis. Batang sereh dan jahe dikeprek, cabe rawit (secukupnya, sesuai dengan selera), dan garam.



Foto: winuho yang dicampur dalam satu wadah
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Bahan-bahan berupa rempah-rempah disesuaikan dengan banyaknya sayuran yang digunakan dan daging yang ada. Semua bahan-bahan dicampur rata kemudian diremas-remas hingga semuanya menjadi lebih padat. Kemudian bahan *winuho*

dimasukkan dalam bambu hingga hampir memenuhi seluruh bambu. Bambu dihentak-hentakkan di tanah supaya bahan yang dimasukkan dalam bambu menjadi padat dan menyatu. Kegiatan mencampur dan memasukkan sayuran/*winuho* dilakukan oleh ibu rumah tangga. Biasanya bambu yang diisi cukup banyak karena satu kali masak dengan menggunakan api dari kayu bakar yang dijejer.



Foto: *winuho* dimasukkan dalam bambu
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan proses *winuho* yang dimasukkan di dalam bambu setelah diremas-remas. Bambu yang digunakan merupakan bambu ukuran sedang dan bambu yang digunakan tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda supaya nanti masakannya lebih nikmat. Setelah semua bahan telah dimasukkan dalam bambu kemudian siap untuk dibakar dengan menggunakan api dari kayu bakar.



Foto: *winuho* yang dibakar
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas merupakan aktivitas yang dilakukan oleh kaum pria dalam membakar *winuho*. Dalam kehidupan masyarakat Padoe, kegiatan membakar *winuho*, *lehodo*, dan sebagainya dilakukan oleh kaum pria, sedangkan yang membuat proses masakan dikerjakan oleh kaum perempuan. Setelah selesai dibakar, maka siap untuk disajikan dengan membuka bambu dan mengeluarkan *winuho* tersebut sebagai lauk-pauk.

4. *Tiwo*

Tiwo adalah jenis sayuran yang terbuat dari batang pisang yang dihaluskan dengan dicampur dengan ikan gabus, atau ikan mas atau daging ayam. Sayuran ini juga dimasak dengan cara dimasukkan dalam bambu dan dibakar.

- Bahan-bahan:

Batang pisang muda (*pu'uno pusi*)

Kelapa setengah tua (*benu*)

Kacang duduk

Ikan gabus yang dipanggang (*bou*)

Bambu (*balo*)

Cabe rawit

sereh

Daun bawang

Bawang merah

Bawang putih

- Cara pembuatan:

Batang pisang muda diiris tipis-tipis, kelapa diparut, dan kacang duduk direbus hingga matang.



Foto: batang pisang muda
Sumber foto: dokumen-
tasi pribadi

Gambar di atas merupakan bahan utama yaitu batang pisang yang diiris tipis-tipis/halus. Pekerjaan mengiris dilakukan oleh perempuan, sedangkan yang mengambil batang pisang adalah laki-laki. Kemudian batang pisang yang telah diiris tipis dan halus, dicampur dengan kelapa parut, ikan gabus dan dimasukkan semua bumbu-bumbu yang telah disediakan seperti bawang merah, bawang putih, cabe rawit, sereh, daun bawang. Semua bahan dicampur dengan rata dan diberi garam secukupnya. Setelah semua tercampur rata, kemudian dimasukkan di dalam bambu hingga hampir penuh. Setelah selesai memasukkan semua bahan-bahan dalam bambu, selanjutnya bambu-bambu tersebut dibakar seperti cara membakar hidangan lainnya.



Foto: tiwo
Sumber foto: dokumen-
tasi pribadi

Gambar di atas adalah tiwo yang telah matang dan siap untuk dihidadangkan. *Tiwo* adalah sayuran yang dapat disantap dengan *winalu* atau *lehodo*.

5. Padole

- Bahan-bahan:

Pucuk pohon kelapa (*padole benu*)

Sumpere (labu)

Kacang duduk

Santan kelapa

Bawang merah dan bawang putih

- Cara pembuatan:

Ujung kelapa muda dikupas, dan diambil bagian yang mudanya. kemudian diiris tipis-tipis. Irisan *padole benu* tersebut kemudian direbus setengah matang. Kemudian air rebusannya dibuang. Kacang duduk pun direbus hingga matang dan dibuang airnya. *Padole benu* yang setengah matang dimasak ulang, masukkan bawang merah dan bawang putih, kemudian diberi santan dan dicampur dengan *sumpere* dan kacang duduk. Tunggu hingga matang dan airnya mengering. *Padole* siap untuk disantap.

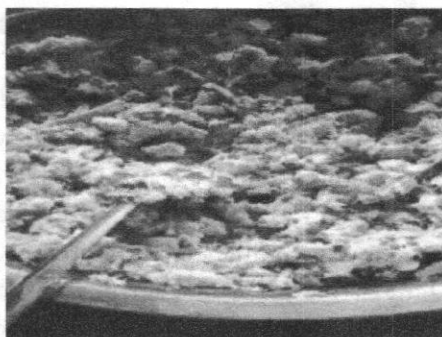


Foto: padole yang siap disantap

Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas adalah padole yang telah matang dan siap untuk disantap. Padole adalah sayuran yang dapat disantap bersama dengan *winalu* atau *lehodo*.

6. Dinui

Dinui adalah salah satu makanan pokok orang Padoe. Karena selain disajikan pada acara-acara besar, *dinui* juga dijumpai dalam kehidupan sehari-hari karena dianggap sebagai makanan pokok orang Padoe. Hampir setiap hari orang Padoe memakan *dinui* sebagai makanan pokok mereka. *Dinui* merupakan makanan yang dibuat dengan bahan dasar sagu, yang merupakan jenis bahan yang diusahakan juga oleh masyarakat Padoe, dengan mengolah dari pohon aren.

- Bahan-bahan:

Sagu

Air ikan

Sayuran (kangkung, bayam, rebung, kacang panjang, dan sebagainya)

Sambal sebagai pelengkap

- Cara pembuatan:

Sagu direndam dengan air dan diendapkan. Ikan dimasak/direbus dan dibumbui sesuai dengan selera, karena air ikannya akan digunakan sebagai kuah dari *dinui* yang akan dibuat. Ikan yang dimasak sesuai dengan selera. Biasanya ikan mas diolah sebagai rebusan ikan. Selain itu, dimasak/direbus jenis sayuran seperti kangkung, bayam, rebung, dan sebagainya sebagai lauk-pauk bersama dengan ikan rebus. Masak air hingga mendidih. Sagu yang telah direndam, kemudian airnya dibuang, dan endapan sagu diaduk hingga tidak menjadi keras/menjadi encer. Setelah itu, sagu disiram dengan air panas sedikit demi sedikit sehingga sagu menjadi lengket (menjadi masak dengan tekstur

yang kenyal, namun tidak keras). Pada saat selesai disiram, maka diaduk dengan cepat untuk menghasilkan tekstur *dinui* yang pas (kenyal, lembut, dan bening). Untuk memakannya, maka terlebih dahulu air ikan diambil (taruh dalam piring), kemudian *dinui* dibentuk dengan menggunakan sumpit membentuk bulatan-bulatan kecil, atau sesuai selera. Tujuannya agar *dinui* tidak lengket karena diberi air ikan. Kemudian masukkan sayuran dan ikan. Sebagai penambah rasa, dibuatkan sambal pedas sesuai selera. Makanan *dinui* merupakan makanan khas yang sering dijumpai oleh masyarakat luas. Jenis *dinui* pada masyarakat umum disebut dengan kapurung dengan beragam cara penyajiannya namun secara dasar, sama dengan *dinui*.

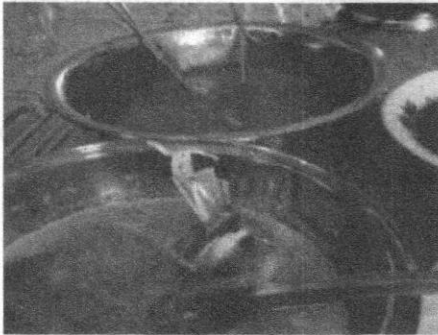


Foto: tiwo

Sumber foto: dokumen-
tasi pribadi

7. *Woke*

- Bahan-bahan:

Beras ketan hitam (*paepulu meeto*)

Beras ketan putih (*paepulu mopute*)

Ragi

- Cara pembuatan:

Beras pulut hitam dan beras pulut putih dicampur, kemudian dicuci bersih. Kemudian beras tersebut dimasak hingga matang. Kemudian beras yang telah matang didinginkan. Lalu campur beras yang telah didinginkan dengan ragi yang telah

dihaluskan. Setelah semua tercampur rata, kemudian dibentuk bulat-bulat kecil. Tempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup. Diamkan selama berhari-hari hingga menjadi *woke*. Waktu yang digunakan hingga menjadi *woke* kurang lebih tiga hari.



Foto: *woke*

Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas adalah *woke* yang siap untuk disantap. *Woke* ini disajikan bersama dengan *pongasi* sebagai minumannya. *Woke* adalah tape beras yang rasanya manis.

8. *Pongasi dan Sinari*

- Bahan-bahan:

Beras ketan hitam

Ragi

- Cara pembuatan:

Beras dicuci bersih kemudian dijemur. Beras dimasak kemudian didinginkan. Setelah dingin sekali, kemudian dimasukkan ragi (ragi berasal dari campuran ragi yang sudah lama dicampur dengan ragi baru). Beras ditempatkan dalam wadah yang datar, kemudian ragi dihamburkan secara merata dalam ketan hitam yang telah matang. Diaduk hingga merata, kemudian ditempatkan dalam wadah yang telah dilapisi daun pisang. Setelah nasi dan ragi dimasukkan dalam

wadah, kemudian ditutup rapat. Didiamkan selama tiga hari hingga masak. Setelah tiga hari, nasi yang telah difermentasi dikeluarkan dalam tempat yang lebih besar dan disiram dengan air dingin. Kemudian didiamkan lagi selama satu hari. Setelah itu nasi yang telah tercampur dengan air diperas dengan menggunakan kain tipis atau saringan dan diambil airnya.



Foto: nasi ketan hitam yang diperas airnya

Sumber foto: dokumentasi pribadi

Air ketan hitam yang telah difermentasi tersebut dan mengalami proses penyimpanan yang berhari-hari dinamakan pongasi yang merupakan minuman tradisional orang Padoe.



Foto: minum pongasi

Sumber foto: dokumentasi pribadi

Selain *pongasi* sebagai minuman tradisional, orang Padoe juga mengenal minuman tradisional yang bernama *sinari*. *Sinari* adalah jenis minuman yang berasal dari nirah aren. Cara mendapatkan minuman tersebut yaitu dengan memilih pohon aren yang memiliki mayang atau tongkol bunga aren. Mayang pohon aren tersebut dipukul-pukul dan digoyang-goyang dengan tujuan untuk mendapatkan air yang banyak.

Setelah itu, ujung dari tangkai mayang dipotong sebagai jalur keluarnya air dari mayang aren tersebut. Taruh jerigen pada ujung tangkai yang telah dipotong tersebut untuk menadah air yang keluar. Air dari pohon aren tersebut dinamakan sebagai *sinari* oleh orang Padoe. Minuman tersebut sering disiapkan pada saat padungku sebagai minuman tradisional, dan minuman yang mengakrabkan satu sama lain. Karena sambil minum, mereka dapat berkumpul bersama-sama. *Sinari* atau *pongasi* diminum ditemani dengan makanan tradisional lainnya seperti *lehodo*, dan *winalu*.



Foto: *sinari*

Sumber foto: dokumentasi pribadi

9. Biji-biji

- Bahan-bahan:

Tepung beras (*topu hikuro*)

Gula merah (*gola motaha*)

Wijen (*longo*)

Minyak goreng (*boka*)

- Cara pembuatan:

Gula merah diiris dan dimasak hingga kental. Tepung beras disiram dengan air gula merah. Kemudian adonan dicampur rata hingga adonan lembut. Adonan kemudian dibentuk persegi. Setelah semua adonan telah selesai dibentuk kemudian

digoreng dengan api sedang.

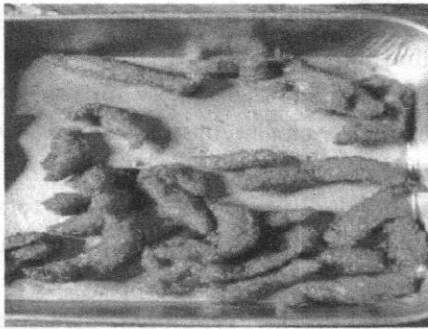


Foto: biji-biji
Sumber foto: dokumentasi pribadi

Gambar di atas adalah jenis kue tradisional yang dibuat oleh orang Padoe sebagai tambahan makanan yang disajikan. Dihadangkan pada saat santai ataupun sebagai panganan pada saat acara/kegiatan adat di Desa Maleku.

Fungsi Kuliner

Kuliner dalam berbagai kegiatan memiliki beragam fungsi. Secara budaya, kuliner yang disajikan pada saat acara/perayaan/upacara memiliki maksud atau fungsi tertentu. Menurut Yahya,¹ makanan sosial (*social food*) – makanan yang menandakan saling hubungan (*relationships*), status, dan identitas kelompok. Makanan merupakan sarana untuk menciptakan dan mengekspresikan relasi dengan orang lain.

Kuliner dalam tradisi padungku mengisyaratkan beragam fungsi di dalam masyarakat yang terbentuk secara tidak langsung, dan terus-menerus diperbaharui ketika dilaksanakannya tradisi *padungku* tersebut. Adapun fungsi kuliner dalam tradisi padungku bagi orang Padoe yaitu:

¹Yahya dalam makalah Antropologi Gizi (Bahan Ajar 3, hlm: 40).

1. Fungsi Religius

Fungsi religius dapat dilihat di mana masyarakat Padoe selalu memohon lindungan, keselamatan, berkat, dan hasil yang melimpah ketika memasuki musim tanam padi. Selesai panen pun mereka mengucapkan syukur karena pekerjaan mereka telah selesai dilakukan dan tanaman padi mereka telah masuk di dalam lumbung padi. Hal tersebut menandakan mereka dapat menjalani kehidupan ke depannya dengan baik dan tanpa rasa khawatir. Ungkapan rasa syukur tersebut mereka tuangkan melalui perpuluhan/persembahan ke dalam gereja berupa hasil panen padi, yang nantinya akan dilelang dan uangnya akan digunakan untuk kegiatan kerohanian. Mereka selalu mengingat bahwa semua dapat berhasil oleh karena pertolongan dari Yang Maha Kuasa.

2. Fungsi Sosial

Masyarakat adalah kumpulan orang-orang yang hidup dalam suatu daerah dan mereka mengadakan hubungan satu sama lain sebagai sebuah kelompok. Secara sosial, masyarakat senantiasa berusaha untuk menjalin kerja sama dalam berbagai bidang kehidupan. Seperti dalam kegiatan sukacita maupun dalam kegiatan dukacita. Prinsip untuk saling tolong-menolong, bergotong-royong melekat dalam diri pribadi masing-masing dalam sebuah kelompok masyarakat. Tradisi padungku merupakan tradisi yang mampu mempererat ikatan dalam masyarakat, menjalin komunikasi melalui perkunjungan ke rumah-rumah sebagai ungkapan rasa syukur dan kebahagiaan dengan selesainya kerja mereka selama berbulan-bulan. Selain itu, ketika padungku, masyarakat berkumpul bersama, dan membawa makanan masing-masing dari rumah, kemudian dikumpulkan dan dimakan secara bersama ketika selesainya ibadah di gereja. Hal tersebut menunjukkan rasa kebersamaan dan

saling berbagi dengan sesama

3. Fungsi Budaya

Tradisi padungku adalah tradisi masyarakat Padoe yang dilaksanakan ketika selesainya musim panen. Tradisi tersebut dilaksanakan dua kali dalam setahun sesuai dengan waktu panen yaitu dua kali dalam setahun. Padungku merupakan tradisi yang telah lama terpelihara secara turun-temurun dan hingga kini masih tetap dipertahankan. Padungku merupakan budaya khas orang Padoe di mana dalam tradisi tersebut tersimpan nilai-nilai luhur dari nenek moyang mereka, yang hingga kini terpelihara menjadi ciri identitas orang Padoe melalui budaya tradisinya. Fungsi budaya merupakan sebuah cerminan dari kehidupan masyarakat pendukungnya yang senantiasa menjalin ikatan kekerabatan, ikatan persaudaraan, menjalin silaturahmi, menjaga tradisi nenek moyang.

4. Fungsi Ekonomi

Secara ekonomi, tradisi padungku merupakan suatu tanda sebuah keberhasilan dalam berusaha yaitu di sektor pertanian. Dengan usaha tersebut, maka akan mensejahterakan masyarakatnya. Fungsi ekonomi menunjukkan bahwa padungku dilaksanakan karena lumbung (si'e) tempat menyimpan gabah sudah terisi, sudah penuh. Dengan demikian, maka hasil panen dapat dinikmati yaitu melalui dana yang diperoleh dengan menjual hasil panen, dan juga untuk dinikmati bersama keluarga sebagai kebutuhan sehari-hari.

5. Fungsi Integrasi

Tradisi dalam sebuah masyarakat merupakan sebuah gambaran dari ikatan yang terjalin secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Secara tidak langsung, dalam sebuah

tradisi akan terhubung dengan orang-orang yang ikut terlibat bersama-sama dalam sebuah tradisi dan berfokus pada tradisi tersebut. Tradisi padungku sebagai tradisi yang dikenal luas oleh masyarakat di luar dari masyarakat pendukung tradisi tersebut. Perayaan sukacita yang dirasakan oleh masyarakat Padoe di Desa Maleku tidak hanya dirasakan, dinikmati oleh orang-orang tersebut, namun masyarakat di luar dari orang Padoe juga dapat bersama-sama menikmati perayaan sukacita tersebut. Ketika padungku dilaksanakan, maka banyak orang-orang di luar Desa Maleku yang datang untuk merayakannya.

Berdasarkan pada uraian di atas, dapat kita menggambarkan bahwa kuliner khas pada saat tradisi padungku merupakan kuliner yang bahan-bahannya berasal dari hutan, atau pekarangan rumah, atau dari kebun mereka sendiri. Resep kuliner merupakan peninggalan dari orang-orang tua terdahulu dan tetap digunakan sampai sekarang. Walaupun saat ini ragam kuliner tersebut sudah banyak mengalami variasi atau tambahan menu makanan, namun menu tradisional mereka tetap dipertahankan sebagai sebuah masakan dalam tradisi padungku.

Kuliner tradisional orang Padoe pada saat padungku sangat sederhana dalam proses pembuatannya. Namun demikian, bahan-bahan yang dibutuhkan seperti bambu, atau daun uriti membutuhkan waktu untuk mencarinya di hutan. Oleh sebab itu, dalam proses pembuatan kuliner pada saat akan dilaksanakan padungku, melibatkan seluruh anggota keluarga, bahkan orang-orang di sekitar berkenaan dengan bahan-bahan yang dibutuhkan. Terjadi pembagian kerja/tugas dalam proses memasak, yaitu pekerjaan yang ditugaskan kepada kaum laki-laki, dan tugas yang harus dikerjakan oleh kaum perempuan. Kaum laki-laki bertugas untuk mencari bambu, daun uriti (jika dicari di hutan), dan menyiapkan kayu bakar dan tempat untuk membakar bambu tersebut, serta bertugas untuk membakar makanan dalam wadah bambu. Sedangkan kaum perempuan akan

bertugas untuk mengolah masakan, mencari sayur-sayuran yang dibutuhkan, bumbu-bumbu masakan, serta mencampur masakan hingga memasukkan masakan di dalam bambu. Semuanya ikut terlibat di dalamnya agar pekerjaan memasak kuliner tersebut dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

V

Penutup

Kesimpulan

Kuliner tradisional adalah kuliner/panganan yang diolah secara tradisional pula, yaitu dengan menggunakan bahan-bahan alami, dari alam, dan banyak ditemui di sekitar rumah, atau kebun masyarakat setempat. Kuliner dalam tradisi padungku bagi orang Padoe di Desa Maleku merupakan jenis kuliner yang khas karena merupakan sebuah warisan dari nenek moyang mereka. Kuliner disajikan untuk mengungkapkan rasa syukur akan hasil panen yang telah mereka usahakan, telah selesai dalam satu kali kerja. Satu kali kerja adalah pekerjaan yang dimulai dari awal (proses menanam) sampai pada padi dimasukkan dalam lumbung (hasil panen).

Jenis kuliner dalam tradisi padungku dibedakan atas jenis kuliner berupa makanan, minuman, dan kue tradisional. Bahan-bahan kuliner berupa beras hasil panen, dan jenis lauk-puak berupa sayuran yang berada di sekitar wilayah tempat mereka tinggal. Jenis kuliner tersebut dapat ditemui pada saat acara padungku yang dilaksanakan setelah semua padi sudah masuk di dalam lumbung. Ungkapan rasa syukur masyarakat dituangkan melalui tradisi padungku.

Kuliner tidak saja disajikan untuk dapat dinikmati, namun di dalamnya memiliki fungsi yang penting di masyarakat. Adapun

fungsi kuliner dalam masyarakat yaitu untuk menciptakan hubungan yang harmonis, memperlerat ikatan sesama warga maupun di luar dari Desa Maleku, serta menciptakan integrasi dalam masyarakat.

Saran

1. Pentingnya untuk tetap melaksanakan tradisi *padungku* sebagai bentuk ungkapan rasa syukur masyarakat di Desa Maleku
2. *Padungku* dapat menyatukan warga dan menciptakan integrasi, sehingga pentingnya untuk melestarikan budaya tersebut.
3. Pentingnya untuk menjaga kuliner tradisional tersebut dengan tetap mempertahankan bahan-bahan yang alami dan menggunakan wadah bambu untuk memasaknya.

Daftar Pustaka

- Eliazer, Stefanus Lutfi, dkk. 2013. Pembuatan Buku Makan Tradisional Surabaya sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal dalam Jurnal Desain Komunikasi Visual Vol.1 No.1, hlm 87-95. Online: <http://jurnal.stikom.edu/index.php/artnouveau> diakses pada tanggal 16 Juli 2018.
- Ihromi, T.O. 2013. Pokok-Pokok Antropologi Budaya. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Koentjaraningrat. 2010. Sejarah Teori Antropologi I. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press).
- Lampe, Muni, dkk. 2017. Analisis Konteks Pengetahuan Tradisional dan Ekspresi Budaya Tradisional Berbasis Muatan Lokal. Jakarta: Direktorat Kepercayaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan Tradisi, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Liliweri, Alo. 2014. Pengantar Studi Kebudayaan. Bandung: Nusa Media.
- Nuraeni, Heny, & Muhammad Alfian. 2013. Studi Budaya di Indonesia. Bandung: Pustaka Setia.
- Pasitabe. 2011. Hasil Musyawarah Adat Padoe, Karunsi'e dan

Tambee (PASITABE) IV. Wasuponda : Lembaga Adat Pasitabe.

Pujileksono, Sugeng. 2016. Pengantar Antropologi Memahami Realitas Sosial Budaya Edisi Revisi. Malang: Intrans Publishing.

Raharjo. 2010. Pengantar Sosiologi Pedesaan dan Pertanian. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Sabana, Setiawan. 2007. Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta dalam Journal of Visual Art and Design Vol. 1 No. 1 hlm 10-25. Online: journalis.itb.ac.id/ diakses tanggal 13 Juli 2018.

Sedyawati, Edi. 2014. Kebudayaan di Nusantara. Dari Keris, Tor-tor sampai Industri Budaya. Depok: Komunitas Bambu.

Setiadi, Elly, dkk. 2012. Ilmu Sosial dan Budaya Dasar Edisi Kedua. Jakarta: Kencana.

Sztompka, Piotr. 2017. Sosiologi Perubahan Sosial. Jakarta: Kencana.

Data Penulis



Abdul Asis. Lahir di Bantaeng, Sulawesi Selatan, 4 Mei 1972. Pendidikan Sarjana (S1) pada Jurusan Bahasa & Sastra Indonesia, Universitas Muslim Indonesia, Ujung Pandang (1995). Pendidikan Magister (S2) Program Pascasarjana Jurusan Pendidikan Antropologi, Universitas Negeri Makassar (2010). Karier: Tahun 1996-1998 menjadi Tenaga Sarjana Penggerak Pembangunan Pedesaan Bidang Kebudayaan (SP3.K) pada Kantor Depdikbud Tobelo, Provinsi Maluku Utara. Staf Peneliti pada Kantor Balai Pelestarian Nilai Budaya Makassar, Kementerian Pendidikan dan kebudayaan (2000 – Sekarang). Beberapa hasil karya yang telah diterbitkan dalam jurnal penelitian, antara lain: “Refleksi Budaya Wakatobi Dalam Cerita Waindho-indhodhiyu” (Jurnal Pusaka, 2014), “Potret Kehidupan Masyarakat Nelayan di Pulau Pasi Kabupaten Selayar” (Jurnal Pangandereng, 2015), “Eksistensi Tula-Tula Bagi Masyarakat Wakatobi: Salah Satu Sumber Pendidikan Karakter” (Jurnal Jantra, 2015), “Nilai Budaya Dalam Upacara Adat Mappogau Hanua di Karampuang, Kabupaten Sinjai, Provinsi Sulawesi Selatan” (Jurnal Walasuji, 2015), “Fungsi dan Makna Tradisi Upacara Monahu Ndau’u Pada Kegiatan Pertanian oleh Masyarakat Tolaki di Desa Benua Kabupaten Konawe Selatan” (Jurnal Walasuji, 2016), “Tradisi Permainan Posepa’a Pada Masyarakat Liya di Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi” (Jurnal Walasuji, 2016), “Kehidupan Ekonomi Pengrajin Batu Mulia di Kabupaten Gowa”

(Jurnal Pangandereng, 2016), “Dampak Sosial Budaya Revitalisasi Desa Adat Tongkonan Siguntu’ dan Tongkonan Langkanac di Kabupaten Toraja Utara” (Jurnal Walasuji, 2017), “Pendidikan Karakter Dalam Lingkungan Keluarga Pada Masyarakat Muna di Sulawesi Tenggara” (Jurnal Pangandereng, 2017), “Pola Interaksi Sosial Masyarakat Multietnik di Tomoni, Kabupaten Luwu Timur” (Jurnal Walasuji, 2018), “Modal Sosial Masyarakat Nelayan Pancing di Kelurahan Bone-None, Kota Baubau” (Jurnal Pangandereng, 2018).



Raodah, Lahir di Bone pada tanggal 14 Oktober 1965. S2 Magister Manajemen Bidang Sumberdaya Manusia di Tahun 2010. Jabatan fungsional saat ini adalah Peneliti Muda pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Sulawesi Selatan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Hasil Penelitian yang telah diterbitkan antara lain: Pasar Tradisional Arena interaksi sosial

(Bunga Rampai 2009), Aktivitas Ekonomi Nelayan Bugis (Buku, 2010), Potret Nelayan Tradisional: Studi Sosial Ekonomi Nelayan di Kelurahan Panyula Kabupaten Bone (Jurnal 2010), Makam Keramat: Studi pada Makam-Makam Keramat di Kabupaten Gowa (Jurnal 2011), Balla Lompoa di Gowa: Kajian Arsitektur Tradisional (Jurnal 2012), Peran Istri Nelayan dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga di Kelurahan Lapulu Sulawesi Tenggara (jurnal 2013), Ponggawa Sawi: Lembaga Ekonomi Nelayan Tradisional Makassar (Buku, 2014), Makna Simbolis Tradisi Mappaoli Banua Pada Masyarakat Banua Kaiyang Mosso di Sulawesi Barat (Jurnal 2015). Sistem Pengetahuan Lokal Petani Kopi di Desa Labbo Kabupaten Bantaeng (Jurnal 2016). Nuansa Kehidupan Nelayan Danau Tempe (Bunga Rampai 2017), Tata Krama dan Adat Istiadat Masyarakat Katobengke di Kota Bau-Bau Sulawesi Tenggara (Ejurnal 2019), Pengetahuan Lokal tentang Pemanfaatan Tanaman Obat Pada Masyarakat Tolaki Sulawesi Tenggara (2019)



Tini Suryaningsi, lahir di Wasuponda, 14 Desember 1980. Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan di Desa Wasuponda, Kabupaten Luwu Timur. Sekolah Menengah Pertama, dan Sekolah Menengah Atas diselesaikan di Makassar. Tahun 1999, melanjutkan pendidikan di Universitas Hasanuddin, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, pada Jurusan Antropologi. Tahun 2013, melanjutkan pendidikan S2 di

Universitas Hasanuddin pada Jurusan Antropologi. Tahun 2011 sampai sekarang, bekerja sebagai peneliti budaya di Balai Pelestarian Nilai Budaya Sulawesi Selatan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Tahun 2017, menjadi tim penulis Analisis Konteks Pengetahuan Tradisional dan Ekspresi Budaya Tradisional Berbasis Muatan Lokal di Sulawesi Selatan. Beberapa hasil penelitian yang pernah dilakukan yaitu, “Ranger Pink: Perempuan Pekerja Tambang di Antara Dua Dunia” (2017), “Ritual Maduaikaka Nelayan Bajo di Wakatobi, Sulawesi Tenggara”, “Modal Sosial Masyarakat Multietnik di Tomoni” (2018), “Pengetahuan Lokal Orang Buton tentang Perawatan Kehamilan di Kota Baubau (2017).

Ragam kuliner merupakan kekayaan budaya bangsa yang patut untuk dilestarikan. Pengkajian kuliner dengan berusaha mengungkapkan makna dan fungsi menandakan bahwa salah satu penguatan budaya masyarakat Indonesia adalah melalui pengenalan kuliner masyarakat tradisional. Pembahasan budaya mengenai kuliner dalam buku ini dilakukan dengan tujuan untuk mempertahankan identitas kelokalan, mengembangkan pengetahuan, serta praktik budaya yang relevan. Pelestarian nilai budaya dimaksudkan untuk menjaga warisan para leluhur dengan konsep pemahaman lokal, dengan memperhatikan budaya masyarakat setempat, kondisi geografis, sumber daya alam dan manusianya.

Setiap daerah memiliki ciri, identitas dari kuliner yang disajikan. Berbagai jenis kuliner yang terdapat di Indonesia, terlebih khusus di Sulawesi Selatan menggambarkan betapa pentingnya kuliner dalam aktivitas budaya masyarakat tradisional. Kuliner disajikan pada kegiatan adat dan menjadi bahan perlengkapan dalam kegiatan upacara.

**Abdul Asis
Raodah
Tini Suryaningsih**

Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan

ISBN 978-979-530-226-1



UPT. Unhas Press

Gedung UPT Unhas Press (depan Fakultas Hukum)

Kampus Unhas Tamalanrea,

Jl. Perintis Kemerdekaan km. 10

unhaspress@gmail.com | unhaspress.com